

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA NOOTMUSKAAT RIBA GRIL	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña hente, ± 3 lb• ¼ cup azeta olijfi• 2 cuch romero fresco, chiki-chikito• 1 cuch konoflok fresco, chiki-chikito• 1 cuch nootmuskaat fresco, raspa• 1 cuch salo kosher• 1 cuch sucu• 1 tlp gr black pepper fresco	Categoria BBQ
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un baki grandi di 13 x 9-in, mezcla e ingredientenan.2. Laba e galiña bon y cu un sker di cushina corta e weso di lomba ful afo.3. Corta e weso di lomba den centro pa bo por wak e interior di e galiña. Corta awor e weso di pecho na e extremo di e garganta den mita y e galiña ta dal habri manera un buki. Esey bo kier logra.4. Pone e galiña awor den e baki cu e marinada y cubri'e tur caminda cu e marinada. Tap'e cu plastik y pon'e den frigid pa ± 2 ora. Mas largo, mas miho!5. Prepara e gril pa cushina directo ariba un candela mediano-low.6. Brush e gril limpi. Pone e galiña cu e parti di weso abou ariba un candela directo mediano-low y pone un weya di hero pisa ariba of bo por uza dos blokki chikito lora den foil. Esaki ta pa bo plat e galiña mas tanto cu bo por. Sera e tapa y lag'e cushina pa 20-30 minuut.7. Ora cu e tempo a pasa kita e weya pisa y bira e galiña cuidadosamente, pone e tapa y cushina te ora cu e thermometer hinka den e bil (sin touch e weso) ta registra 170°F, ± 20-30 minuut.8. Kit'e for di riba e gril y lag'e sosega pa 3-5 minuut prome su bo sirbi'e.	