

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GALIÑA OESTER SAUCE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 8 bil di galiña• 2 cuch sauce di soya• 4 cuch sauce di oester• 1 cuch sucu bruin• 3 teenchi konoflok, chiki-chikito• 1 cuch gember, gechop grof• 1 cuch 5 spice Chines• 1 cuch azeta sesame• 2 cuch sherry• 3 cuch margarina of manteca	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Combina e ingredientenan y marina e galiña pa 1-3 ora. Ora esaki ta kla, saka e galiñanan y reserva e marinada.2. Pre-calenta e forno na 400 °F.3. Pone e galiña den un baki horna hunta cu 3 cuch di manteca y lag'e roosto pa ± 30 minuut sin tapa.4. Basha e marinada ariba e galiña y lag'e horna pa 60 minuut mas.	