

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA STOBA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb galiña sin weso/cuero, size di come</li><li>• 1 cuch season all</li><li>• 1 tlp polvo di konoflok</li><li>• ½ cuch ketjap manis</li><li>• 4 cuch margarina</li><li>• 4 teench'i konoflok, gechop grof</li><li>• 1 siboyo gechop grof</li><li>• 2 carot geslice</li><li>• 1 pida selder, slice fini</li><li>• 2 cup snow peas na smak*</li><li>• 2 pida cilantro, gechop grof</li><li>• 1 promenton berde, na cuadra</li><li>• 1 tlp di black bean chines</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> * Tambe por usa boonchi cora of broccoli.
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sasona e galiña cu season all, polvo di konoflok y ketjap manis. Laga nan sasona pa por lo menos ½ ora.</li><li>2. Pone e margarina den e wok y lag'e smelt ful ariba un candela med-halto. Agrega e siboyo y konoflok; hasa nan te ora cu e siboyo ta glas y despues pone e galiña. Laga nan hasa un tiki.</li><li>3. Despues pone e carot, selder, snow peas, cilantro, promenton berde. Brow nan y laga nan hasa un tiki.</li><li>4. Pone awor 1 tlp di black bean chines. Laga e galiña stoba tapa te ora cu e ta ful kla.</li></ol>	