

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA TANDOORI	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 5 pia hente galiña, geskerf• ½ cup di plain yogurt• 1 siboyo, corta den pidanan grandi• 3 teench'i konoflok• 1 tlp di salo• 2 cuch juice di lamunchi fresco• 1 tlp di gember• ½ tlp di comino• ½ tlp di turmeric• ½ tlp di black pepper• ½ tlp di cilantro• ½ tlp di paprika• ½ tlp di cinnamon• ¼ tlp di cayenne• 1 tlp Garam Masala Blend tur (e galiña no,) te ora e ta liso. <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch azeta olijfi, no den e blend	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota Tandoori ta referi na e oven di klei super cayente pa cushiná cantidad di pan y carni Indian. Bo por replica e efecto dor di cushiná e galiña direct bou di un broiler hopi cayente. Galiña Tandoori ta wordo traha dor di marina pidanan grandi di galiña den un sauce traha di yogurt y hopi specerij.
Instruccionnan 1. Prepara e galiña Skerf e pianan un par di caminda. Traha un mezcla di salo, chili polvo y juice di lamunchi y hunta esaki den e skerfnan. Laga nan marina 15 minuut. 2. Marina e galiña Pone e pida galiñanan den un sako grandi cu ta sera, of un conchi cu tapa, despues basha e mezcla di yogurt ariba nan. Por ultimo basha 1 cuch di azeta di olijfi y mezcla esaki ariba e galiña. Saka tur e aire for di e sako y sera esaki, pone e sako den frigid. Bo mester laga e carni sinta pa por lo menos 8 ora (mas largo mas miho), y e yogurt lo haci'e increiblemente moli. 3. Roosto e galiña Ora cu bo ta kla pa cushiná, keinta e broiler. Saka e pida galiñanan for di den e yogurt y pone nan ariba un planchi di broil cu azeta. Deshaci di e resto di yogurt. Cushiná e galiña bou di e broiler pa 12 te 15 minuut. Bira e galiña un biaha mientras cu e ta cushiná. Unavez cu e galiña a hasa, e ta kla pa sirbi. Sirbi'e cu aroz y berdura fresco, siboyo fresco y lamunchi. Decora cu cilantro.	