

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GALIÑA TERIYAKI-APELSINA GEROOSTO	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña (3½ lb) hente• ¾ cup'i teriyaki sauce*• ¼ cup'i juice di apelsina fresco• ¼ cup'i mermelada di apelsina• 2 cuch azeta olijfi• 6 teench'i konoflok, geslice fini• 2 blachi bay• 2 casca apelsina grandi, sin e blanco• 6 scallion, parti berde, geslice na pidanan grandi• ½ lb boonchi berde, puntanan kita	Categoria
	Sirbi cuanto
	Nota
Instruccionnan	
<ol style="list-style-type: none">1. Pre-calenta e forno na 375°F. Laba, hawa e galiña y sec'e cu papel di cushina. Hinka e halanan bou di e lomba y mara e pianan hunto cu liña di cushina.2. Den un conchi chikito combina e sauce teriyaki, juice di apelsina, y e mermelada di apelsina. Keinta e azeta den un weya di hero grandi ariba un candela mediano-halto. Agrega e konoflok y sauté e pa 2 minuut; agrega e scallionnan y boonchi berde y cushina mientras bo ta drei pa 4 minuut.3. Kit'e for di e candela y move e berduranan na e bandanan di e weya. Agrega e galiña y hunt'e bon cu e sauce di apelsina-teriyaki.4. Agrega e blachi baynan y e casca di apelsina na e weya, pon'e den e forno y roosto te ora cu e juicenan bou di e pianan di e galiña ta core facilmente ± 1 ora, mientras bo ta baste e cada 15 minuut. Despues di 1 ora, paga e candela y laga e galiña sosega den e forno cu e porta gekrak pa ± 15 minuut.5. Corta y sirbi'e cu scallion- y e boonchi berdenan.	