

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA TERIYAKI JAPONES	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 pecho di galiña hente• 2 cuch di rice cooking wine of dry sherry• 4 cuch di soy sauce• 4 cuch di mirin• 2 cuch di sucu• 1 teench'i konoflok, machica of corta chiki-chikito• black pepper na smak• gember machica pa decora	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• E teriyaki ta bay fantastico cu 'broccoli cu sauce di oester'. Wak e receta.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Staka e galiña cu un forki. Mezcla e sake, soy sauce, mirin, sucu y konoflok den un conchi. Strooi peper ariba e galiña, y marin'e den e mezcla pa por lo menos 30 minuut den frigid.2. Keinta un planchi y basha 1 cuch di azeta di olijfi aden. Pone e galiña den e planchi y hasa ariba un candela med-low. Bira e galiña pa e hasa tur dos banda ± 4-5 minuut. Lag'e bira colo oro-bruin.3. Agrega awor e sauce den cual e galiña tabata marina. Tap'e y lag'e steam ariba un candela abou, te ora cu e ta kla. Kita e tapa y lag'e sudder te ora cu e sauce bira diki. Cu poco pasenshi e ta bira diki. Paga e candela.4. Corta e galiña den stripnan, pone nan ariba un tayo cu aroz, y basha e sauce for di e planchi ariba e galiña y decor'e cu e gember. Awor e ta kla pa sirbi.	