

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta

GALIÑA CU BIÑA BLANCO Y ROMERO

Ingredientenan

- 2 pecho galiña corta na mita largo
- ½ cup biña Sauvignon blanco
- ½ cup azeta olijfi
- 1 cup mushroom na slice
- 1 cuch juice di lamunchi
- 5 teenchi konoflok chiki-chikito
- 2 tlp romero fresco
- ½ tlp salo
- ½ tlp peper

Categoria

Galiña

Sirbi cuanto

4 persona

Nota

Instruccionnan

1. Corta cada pecho na mita den largo. Sasona nan cu un tiki salo y peper. Pone nan den un baki pa horna 9x11.
2. Combina e biña, azeta, juice di lamunchi, konoflok, romero, mushroom, salo y e peper den un conchi y mezcla nan bon. Basha e mezcla ariba e pechonan y wak pa e wordo cubri tur caminda.
3. Pone forno na 350°F. Tapa e baki cu foil y pone den forno pa 40 min. Kita e foil 10 min prome cu e caba di cushina.
4. Sirbi e galiña riba aroz, batata machica. Combina e plato cu un salada.