

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA CU FLOR DI LELIE	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 paki drumsticks of 1 lb galiña cutsmall• ½ paki (3 ons/85 gr) flor di lelie seco• 1 cuch di manteca of ghee• 1 siboyo corta chikito• 2 teenchi konoflok corta chikito• 1 tlp gember polvo• 1 pida gember fresco corta chikito• 1 bouillon blok di galiña of 2 di veg.• ½ cup di ketjap manis• 7.5 ons (212 gr) promenton cora geroosto, na cuadra• ½ cup di awa	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 pa 5 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Sirbi'e cu banana hasa y concomber dushi-zuur.• Sirbi'e cu aroz blanco of Basmati.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Muha e flornan di lelie den un baki cu awa cayente pa 30 minuut. Riba un planki ta corta e puntanan duro y despues ta corta nan den mita na size di come of ta mara nan na konopi si ta posibel.2. Mientras tanto ta laba e galiña y ta corta nan mas chikito si ta necesario.3. Hasa e manteca cu siboyo, konoflok y ¾ di e gember fresco y esun di polvo. Agrega e galiñanan y bruha tur cos hunto. Baha e candela, tapa e weya y lag'e cushiná pa ± 10 minuut.4. Despues ta pone awa, ketjap, e resto di gember fresco, y e bouillon di galiña. Bolbe tap'e y laga e galiña sigui cushiná.5. Ora cu e galiña a bira bruin ta tira e flornan di lelie y e promenton geroosto den dje, drei'e bon y lag'e sudder pa un otro 10 minuut riba candela abou. E galiña mester keda den su sauce.	