

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña cu Honey, Curry y Berdura	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 (3 lb) galiña hente• 3 batata med cora, pela y cuartisa• 4 carot, corta na pidanan di 1-in• 1/8 cup di honey• 1/2 cuch di season all• 4 cuch di Dijon mosterd• 7 cuch di manteca, dividi• 1 1/2 cuch di siboyo ge chop fini• 2 tlp curry powder, dividi• 1/4 tlp di salo• 1/4 tlp di cayenne• 1/4 tlp di ground ginger of 1 tlp fresco• 3 teench'i konoflok machica• 8 mushroom fresco hente	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Precalenta e forno na 350F (175C).2. Kita e cuero di e galiña y lab'e cu lamunchi paden y pafo.3. Den un paila pa traha sauce, ariba un candela abou traha un mezcla di 2 cuch di manteca, 1/2 cuch curry, 1/4 tlp konoflok polvo, 1/4 tlp salo y 1/2 cuch season all. Ora cu e manteca caba di smelt, kit'e for di e stoof y lag'e fria. Sasona e galiña paden y pafo cun'e. Pone e galiña pecho abou den un baki pa roosto (casserole) huntá cu 2 cuchara di manteca y lag'e horna pa 1 ora tapá.3. Pone e batata- y carotnan cu un tiki salo den un paila cu suficiente awa pa cubri nan y laga nan herbe djis un rato so. Nan no mester bira moli. Ora nan ta kla, saka pone un banda.4. Den un baki pa sauce, mix e honey, mosterd, 2 cuchara manteca, siboyo, curry, salo, cayenne, gember, y konoflok. Lag'e cuminsa herbe, mientras bo ta drei constantemente. Retira for di e candela y pon'e un banda.5. Bira e galiña ariba su lomba y aregla e batata-, carot-, y mushroomnan rond di dje. Agrega 1 cuch di manteca mas. Strooi e mezcla di honey ariba e galiña y berduranan. Continua roosto sin tapa pa 1 1/2 ora, of te hasta cu e blink a bira bruin. E carn'i galiña mester jega na un temp interno di 180F (85C).	