

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña cu lemongrass y cashu - Vietnam	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 pecho di galiña den size di come• azeta vegetal canola• ½ cup di cashu sin salo, geroosto• ¼ tlp di cayenne• 1 cuch di lemon grass fresco, machica (½ cuch seco)• 1 cuch konoflok, machica• 4 siboyo berde, na pidanan di 5 cm• 1 cuch sauce di pisca• 1 cuch di sauce di oester• 1 cuch di light soy sauce• 3 cuch di bouillon di galiña• ½ tlp di sucu	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Vietnam.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un conchi agrega e sucu, sauce di oester, sauce di pisca y e bouillon di galiña.2. Keinta un wok y agrega un tiki azeta, unavez cu e ta siss agrega e konoflok, sigui pa e cayenne. Agrega e slicenan di galiña den cantidadnan chikito y drei-hasa te ora cu nan haya un colo di oro. Saka nan pone un banda.3. Den e wok bashi, agrega e cashu y drei-hasa, sigui pa e lemon grass. Agrega e conchi di saucenan, despues e galiña. Drei-hasa te ora cu e saucenan ta cubriendo e galiña. Agrega e soy sauce y e siboyo berdenan y drei-hasa pa 1 minuut mas.4. Sirbi di biaha cu poco aroz gesteam.	