

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta Galiña den Sauce Cremoso di Planchi	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 mita pecho di galiña, sin weso ni cuero (1 lb)• un tiki season all• un tiki konoflok polvo• 4 cuch di azeta canola• ¾ cup'i bouillon di galiña• 8 ons Philadelphia cream cheese, na bloki• 4 tlp di Dijon mosterd• un man-yen cilantro fresco, gechop• 1 cuch parsley fresco corta chikito pa decora	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Ta sirbi'e cu batata y coliflor machica.• Tambe por sirbi'e cu aroz basmati.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Seka e galiña cu papel di cushina. Sason'e cu season all y polvo di konoflok. Keinta e azeta den un planchi di hero grandi riba un candela medium. Agrega e galiña; laga cushiná pa 5-6 minuut cada banda of te ora cu e ta ful cushiná. Saka e galiña for di e planchi, pero reserva loke keda atras den e planchi. Tapa e galiña pa e keda cayente.2. Agrega e bouillon na e planchi; drei e pa scrap tur loke ta pega den fondo di e planchi. Agrega e cream cheese; e Dijon mosterd y e cilantro fresco, cushiná 2 pa 3 minuut of te ora cu e crema di keeshi a smelt y e sauce ta cuminsa bira diki, batiendo e constantemente cu e batido di waya.3. Bolbe pone e galiña den e planchi, bira nan pa cubri tur dos banda di e galiña cu sauce. Cushiná 2 minuut of te ora cu e galiña ta ful keinta.4. Strooi parsley ariba dje y jammi.	