

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> GALIÑA DEN SAUCE DI KONOFLOK	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¾ cup, (4 ons) azeta canola</li><li>• Approx. 1 lb di galiña corta chikito (hala tambe ta great)</li><li>• Season all</li><li>• 1 cabes (no lechi) di konoflok corta chiki-chikito</li><li>• ½ cup, (4 ons) awa</li><li>• Juice di ½ lamunchi</li><li>• Algun hilo of un kinipi di polvo di azafran (saffron) of turmeric, kibra of disolvi den un tiki awa.</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 pa 5 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Por usa hala di galiña tambe.</li><li>• Salada di awacati y banana hasa ta sabroso cu e reseta aki.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sanona e carni cu season all.</li><li>2. Keinta e azeta den un planch'i teflon grandi. Pone e galiña cushiná ariba candela modera te ora e bira bros crocante. Saka y pone e pida galiñanan of hala den un asechi apart.</li><li>3. Saka tur azeta lagando solamente 4 cuch den e weya.</li><li>4. Basha e konoflok awor y lag'e hasa. Drei e awa den dj'e y lag'e herbe.</li><li>5. Agrega e juice di lamunchi y e azafran. Laganan cushiná, tapa over un candela abao pa mas o menos 15 minuut.</li><li>6. Ora di sirbi, basha e sauce ariba e galiña y aroz.</li></ol>	