

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA DI MAMA JAPONES	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 10 drumstick di galiña*, sin cuero• 1 cup di awa• ½ cup di vinager balsamico• 1/3 cup di soy sauce• 2½ cuch di sucu• 2 teench'i konoflok, machica cu cuchiu• 1 jalapeño, sin simiya• 2 cuch di simiya sesame getoost pa decoracion	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">* Por uza pecho tambe.• Sirbi'e ariba aroz basmatico y compaño cu boonchi berde y baby corn of un salada di berdura fresco.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Pone tur e ingredientenan den un weya grandi ariba un candela halto.2. Laga cuminsa herbe, e ora reduci'e na sudder pa ± 20 minuut.3. Kita cualkier scuma cu subi ariba e superficie.4. Hisa e candela, birando e drumsticknan cu frecuencia den e sauce, y cushiná te ora cu e likido a reduci na un briyo pegagoso.*5. Drecha e pianan ariba un tayo, y cu un cuchara basha e briyo ariba dje. Strooi un tiki simiya sesame ariba y kla bo ta. <p>* E sauce lo bira diki si bo tin pasenshi. E ta tuma tempo. Si bo sinti cu bo galiña ta bon caba, sak'e prome cu bo bai over na reduci e sauce. Mescos si bo usa pecho. No uza maicena, uza pasenshi pa e bira diki.</p>	