

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA MASALA of Murgh Masala	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 galiña di 3 lb, corta den 8 pa 10 pida y sin cuero• 1½ cup'i siboyo corta chiki-chikito• 2 cuch di gember fresco machica• 1 cuch di konoflok corta fini• 1 cuch di paprika• ½ tlp cayenne pepper• 1½ lb di tomati, traha na purée*• salo kosher na smak• black peper na smak• 3 cuch di azeta olijfi• 1 cup'i awa• 2 tlp Garam Masala• ½ cup'i cilantro corta fini	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un receta clasico di India• Por usa e receta cu otro pahra• Sirbi'e cu aroz basmati of pan* Wak e receta 'Con pa traha tomati purée'
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e galiña cu salo y black pepper.2. Keinta e azeta den un planchi di teflon grandi of wok riba un candela med-halto. Agrega e galiña y laga cushiná, mientras bo ta drei nan te ora cu nan perde nan colo roos y ta bruin, mas o menos 5 minuut. Agrega e siboyo, gember, y e konoflok. Laga cushiná, drei, te ora cu e siboyo ta ligeramente bruin, mas o menos 8 minuut. E lo bira bruin irregularmente, manera cu e mester ta pa e condimentación complejo di e sauce final. Agrega e paprika, cayenne pepper, e purée di tomati, y e salo na smak.3. Basha e awa ariba e galiña y lag'e cuminsa herbe. Baha e candela y lag'e sudder, tapá, te ora cu e galiña ta hopi moli, mas o menos 30 minuut. Si e sauce ta mucho delega, hisa e candela y laga herbe lihé, sin tapa, te ora cu e baha na e consistencia desea (mescos cu un sauce di pasta). Drei awor e Garam masala y mita di e cilantro aden y ora cu esaki ta kla, sirbi'e ariba un tayo cayente.4. Sprenglo cu e resto di cilantro pa garnish y jammi-jammi.	