

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GALIÑA PIKA CU COCO Y CARDAMOM	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3½ lb drumstick grandi di galiña• 2 cuch azeta olijfi• 400 ml lechi coco• 2-4 cayenne berde, sin simiya, na mita• 3 cuch cilantro, chiki-chikito• salo y peper na huicio• plain yogurt pa spreglo ariba Pa marina: <ul style="list-style-type: none">• 1 cuch pipita cardamom berde• 1 cuch gember fresco, mula• 2 tlp konoflok machica• 7 cuch plain yogurt• 1-2 cayenne berde, sin simiya, gechop• 1 tlp ground comino• 1 tlp ground cilantro• 1 tlp ground turmeric• 1 lamunchi, e casca chiki-chikito y su juice	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Traha e marinada. Bati e pipitanan di cardamom pa asina e simiyanan separa for di e casca. Tira e cascanan afo. Pone e simiyanan di cardamom, gember, konoflok, mita di e yogurt, cayenne, comino, cilantro, turmeric y e rand y juice di lamunchi den un blender. Procesa te ora e bira suave, sasona cu salo y peper y bash'e den un conchi di glas.2. Agrega e galiña na e conchi y boltia nan pa e cubri tur caminda. Tap'e y lag'e marina den frigid pa 6-8 ora of henter un anochi.3. Keinta e azeta den un wok ariba un candela mediano. Agrega e galiña y reserva e marinada. Laga e galiña bira bruin tur caminda y despues agrega e lechi coco, resto di yogurt, e marinada reserva y e cayenne. Lag'e herbe.4. Reduci e candela y lag'e sudder trankilo sin tapa pa 30-35 minuut. Check e salo y peper y agrega mas si ta necesario. Drei aden awor e cilantro.5. Sirbi'e cu aroz basmati y spreglo yogurt ariba.	