

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> Galiña, Berenhein, Tomati Balsamico	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 slice fini di berenhein, corta largo</li><li>• 4 pia hente di galiña sin weso</li><li>• 400g (14 oz) tomati hente, pela, simiya saka y quartisa</li><li>• 1 cuch di season all</li><li>• ¼ tlp di polvo di konoflok</li><li>• 2 cuch di capers salo, hawa</li><li>• ¼ cup (2 ons) vinager balsamico</li><li>• 1 cuch di azeta di olijfi</li><li>• 2 cuch di sucu bruin</li><li>• ¼ cup blach'i basil corta grueso</li><li>• black pepper, gekrak</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi cu aroz y salada.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Sasona e pia di galiñanan cu season all y polvo di konoflok.</li><li>2. Precalenta e forno na 200° C (400° F).</li><li>3. Pone e bereheinnan na fondo di un bak'i horna y ariba cada slice bo ta pone un pia di galiña.</li><li>4. Combina e tomatinan, capers, vinager balsamico, azeta olijfi, basil y sucu y bash'e igual over di e galiñanan.</li><li>5. Horna sin tapá pa ± 45 minuut of te ora cu e galiña ta cushiná dor-n-dor. Sprenglo cu e peper y sirbi'e cu un salada. Salad'i spinashi cayente ta mi preferi! Wak e receta aki.</li></ol>	