

# Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
GAME HEN CU 4 YERBA RIBA GRIL	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 game hen, corta mei-mei den e lomba</li><li>• ¼ cup azeta olijfi</li><li>• 2 cuch juice limon of lamunchi fresco</li><li>• 1 cuch di parsley, corta fini-fini</li><li>• 1 tlp di thyme corta fini-fini</li><li>• 1 tlp di marjoram corta fini-fini</li><li>• 1 tlp rosemary corta fini-fini</li><li>• salo y peper fresco na smak</li><li>• 4 batata mediano</li><li>• un man-yen siboyin pa decora</li></ul>	<b>Categoria</b> Pahra
	<b>Sirbi cuanto</b> 4 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Si bo no tin gril of bo ta prefera uza forno, esey tambe ta bon. Uza un baki pa horna pa bo no susha bo forno cu e saucenan cu ta lek.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Prome cu gril e pahranan aki, corta nan cu un sker of cuchiu na mita den e lomba. Di e manera aki nan ta gril dor-n-dor mas bunita na tur dos banda.</li><li>2. Sende e gril of pre-calenta e forno si bo no tin gril. Den un conchi chikito, combina e azeta di olijfi, juice di limon, parsley, thyme, marjoram y rosemary. Haci e puitonan flat y sasonanan tur caminda cu salo y peper. Spreit nan ariba un tayo, y basha e mezcla di yerbe ariba y keda bira nan pa nan wordo bon cubri tur caminda cu e mezcla.</li><li>3. Gril e puitonan ariba un candela mediano, pecho abou, pa ± 10 minuut, of te ora cu nan ta un tiki bruin. Bira nan y gril pa ± 15 minuut mas, of te ora cu e thermometer hinca den e parti mas diki di e bil ta registra 160F.</li><li>4. Transferi e puitonan ariba un palo pa corta y laga nan sosega pa 10 minuut, despues bo ta cortanan na pidanan chikito pa come.</li><li>5. Herbe e 4 batatanan cu casca y salo, corta nan chikito y garnish cu siboyin corta chikito.</li></ol>	