

# Jammi-Jammi cu Janchi

|  |  |
|--|--|
| <b>Receta</b><br>GALIÑA GENERAL TSO'   |  |
| <b>Ingredientenan</b><br><b>Sauce:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1/4 cup stock galiña</li><li>• 2 cuch sucu</li><li>• 2 cuch vinager</li><li>• 1 cuch hoisin sauce</li><li>• 1 cuch azeta sesame</li><li>• 1 tlp maizena</li><li>• 1 cuch dark soy (optional)</li></ul> <b>Galiña:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb pecho galiña na blokki chikito</li><li>• 1 webo</li><li>• 1 cup hariña all purpose</li><li>• 3 cup di azeta pa cushina</li></ul> <b>Ademas:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 green onion corta na 1 inch</li><li>• 3 konoflok, bati y gechop chikito</li></ul> <i>Wak na nota pa mas ingrediente:</i>   | <b>Categoria</b><br>Galiña   |
|  | <b>Sirbi cuanto</b><br>4 persona   |
|  | <b>Nota</b><br><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 slice di gember gechop chikito</li><li>• 1 cuch simiya sesame blanco</li><li>• 2-3 cabez broccoli pa steam</li></ul> |
| <b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Mezcla tur e ingredientenan di e sauce hunto y pone un banda.</li><li>2. Bati e webo y mezcle hunto cu e galiña y despues pasa e galiña den e hariña.</li><li>3. Hasa e galiña den e azeta bon cayente te ora cu e galiña bira colo di oro. Pone nan un banda ariba un tayo cu papel di cushina pa chupa e exceso di azeta.</li><li>4. Den un wok pone 2 cuchara di azeta pa cushina ariba un candela halto. Agrega e green onion, konoflok y gember y cushina pa 1 minuut. Agrega e sauce awo y drei e bon. Cushina te ora cu e sauce cuminza herbe.</li><li>5. Agrega e galiña hasa awo y drei tur cos bon pa e cubri tur caminda cu e sauce. Paga e candela y basha e simiya sesame y boltia tur cos hunto.</li><li>6. Sirbi'e cu aroz y broccoli gesteam.</li></ol> |  |