

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta GUMBO DI GALIÑA Y WORST	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 bil di galiña• ¾ lb di worst andouille, geslice• esaki ta optional: 1 cup cabaron fresco, vena saka.• ½ cup di azeta vegetal• ½ cup di hariña, all purpose• 1½ quart bouillon galiña• 1 siboyo grandi, gechop• 1 promenton berde, gechop• 1 steel di selder, gechop• 3 konoflok, chiki-chikito• 1 cup jambo, geslice ½ inch diki• salo na smak• 1 blachi laurel• ¼ tlp di thyme seco• Season All pa sasona e galiña• cayenne peper na smak• un man yen di green onion, gechop• un man yen di parsley, gechop	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• Un cuminda di New Orleans.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Sasona e bilnan cu sason Creole, si e ta obtenible. Cuminza bruin e worst den un planchi. Despues cu e worst cumenza produci azeta, agrega e bilnan di galiña. Ora e worst ta kla, saka nan y pone un banda pa fria. Sigi cushina e galiña te ora cu esaki tambe ta bruin. Saka pone hunto cu e worst.2. Agrega e cup di azeta den un otro weya y cu un batido, cumenza blend aden e hariña pa bo traha un roux. Keda drei e roux continuamente pa e hariña no pega y te ora cu e bira un colo di chuculati siroop. Zorg pa e no kima, sino bo mester cumenza ful di nobo. TA HOPI IMPORTANTE PA BO KEDA DREI E CONSTANTEMENTE! Unabes cu e hariña a bira e colo menciona, agrega mes ora e siboyo, promenton y e selder. Na New Orleans nan ta jama e 3-nan aki 'santa Trinidad'. Cushina te ora cu e siboyonan ta transparente. Agrega awor 1 quart di bouillon di galiña. Lage sudder.3. Mientras tanto kita e galiña for di e weso. Ora ta kla ta agrega esakinan, e worst y e cabaron na e weya. Agrega e konoflok, salo, cayenne peper, blachi laurel, e thyme seco y e jambo. Si ta necesario agrega mas bouillon awor pa e carninan keda cubri.4. Lage sudder pa ± 1 ora. Saka cu un cuchara grandi, mas tanto posibel e scuma/vet cu ta acumula ariba e top. Ora cu e ta kla bo ta saka e blachi laurel.5. Sirbie den un tayo di sopi, ariba aroz blanco.6. Decor'e cu green onion, parsley y bo ta kla pa MMMMMMMmmmm!!	