

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta HALA DI GALIÑA MOKO 60	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 3 lb hala di galiña• 2 cuch sason moko 60*• 1/8 tlp cayenne pepper• 2 cuch azeta olijfi• 1 cup hariña blanco Pa e briyo: <ul style="list-style-type: none">• 3 konoflok machica• 2 cuch gember machica• ¼ tlp cayenne pepper• ½ cup rice vinegar• ½ cup sucu bruin gepak• 1 tlp sauce di soya	Categoria Pasaboca
	Sirbi cuanto multiple
	Nota *Busca e receta aki den e lista largo.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba y seca e halanan. Bula e puntanan y deshaci di nan. Corta e resto den dos pida.2. Sasona nan cu e 'sason moko 60' y brou nan pa tur caminda ta bon cubri. Sprenglo 2 cuch di azeta olijfi ariba y dal nan un bon drei.3. Den un sako grandi basha 1 cup di hariña blanco, e halanan y sera e sako. Sakudi e sako pa tur parti wordo bon cubri cu e hariña.4. Saka e halanan y pone nan ariba un baki cubri cu papel di aluminio gespray cu azeta Pam. Spray poco tambe ariba e galiñanan. No pone nan pega na otro. Si ta necesario uza 2 baki pa pone nan ariba.5. Horna e halanan na 400°F - 30 minuut cada banda. Despues di 30 minuut bo ta bira nan. Nan no ta mostra bunita ainda pero falta 30 minuut ainda.6. Mientras nan ta horna, prepara e briyo den un weya chikito ariba un candela mediano. Agrega e konoflok y e gember, cayenne pepper, rice vinegar, sucu bruin y e sauce di soya. Drei nan bon. Asina cu e cuminza herbe y bo ta contento cu e smak, paga e candela.7. Ora cu e galiñanan ta kla, pone nan den un conchi grandi. Basha e briyo ariba y duna nan un bon shake. Laga nan fria pa 5-10 minuut y nan ta kla pa jammi-jammi.	