

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta MANGO GALIÑA CURRY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb di galiña, corta na size di come• 2 mango fresco corta na bloki chikito• 1 tlp di konoflok• 1 tlp di gember machica• 4 grano hente di peper• 14 ons di lech'i coco fresco• 2 jalapeño sin simiya, corta chikito• 1 cuch di azeta vegetal• 1 tlp di simiya di mosterd• 2 cuch di manteca• 2 tlp di sucu• 1 tlp di turmeric• salo na smak• siboyo berde pa decora	Categoria Galiña
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota <ul style="list-style-type: none">• For di Malasia.• Dor di cu e plato aki tin un sabor bastante delicioso y dushi, gewoon aroz ta miho pa sirbi cun'e.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Den un blender mula e gember, grano di peper, salo, konoflok, jalapeño y e lech'i coco den un pasta suave y marina e galiña pa un anochi den un container tapa den frigid.2. Den un planchi grandi of wok, ariba un candela mediano keinta e azeta y agrega e simiya di mosterd, cushiná te ora cu nan cuminza pop, e ora baha e candela.3. Agrega e manteca y cushiná pa 1 minuut mas.4. Agrega e mango, sucu y turmeric y cushiná pa 1 minuut mas.5. Saka e mezcla pone un banda y awor den e mesun wok, hasa e galiña den batchnan chikito. Ora cu bo ta kla cu nan tur, agrega tur ingredientenan, drei, haci un test pa salo y sprenglo e cu slicenan di siboyo berde pa decora.	