

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta PAD THAI CU GALIÑA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 1 lb pecho di galiña corta chikito* cushiná adelanta caba cu su sason, siboyo y konoflok.• 2 cuch di azeta canola• 2 webo Pa e Pad Thai: <ul style="list-style-type: none">• 1 lb linguini of rice noodle/rice sticks• 1 promenton cora corta chikito• 1 carot geslice chikito• 1 trosh'i broccoli geslice chikito• ½ cup'i boonchi largo, corta chikito• 1 zucchini geslice chikito*• 1 man-yen di boonchi spruit Pa e sauce: <p>mezcla hunto:</p> <ul style="list-style-type: none">• ¼ cup'i sauce di pisca• 1/8 cup'i juice di limon• ¼ tlp salo Kosher <p><i>Sigui wak na nota pa mas ingrediente!</i></p>	Categoria Thai
	Sirbi cuanto 3 pa 4 persona
	Nota <p>*Tambe por uza tofu of cabaron. *Tur otro berduranan tambe ta bon. <i>Aki ingredientenan ta sigui:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• ¼ tlp cayenne• 2 cuch ketchup• 3 cuch sucu bruin Pa e top: <ul style="list-style-type: none">• 3 cuch di pinda garna• ¼ cup'i siboyo berde fresco
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Muha e Pad Thai Noodles<p>Cuminsa pa muha e noodlenan den un conch'i awa cayente pa por lo menos ½ ora. Esaki lo haci nan moli y flexibel.</p>2. Hasa e Webonan<p>Keinta 1 cuch di azeta den un wok. Kibra e webonan den un conchi y bati nan bon. Agrega e webonan na e wok y scramble nan. Ora cu e webonan ta kla saka nan for di e wok.</p>3. Hasa e berduranan<p>Awor ta pone 1 cuch mas di azeta den e wok y ta pone e berduranan aden. Hasa e berduranan mientras bo ta drei nan te ora cu nan ta casi kla. Si ta necesario pone 1 cuch mas di azeta.</p><p>Drain e noodlenan y hawa nan cu awa friu.</p>4. Combina e ingredientenan Pad Thai<p>Awor nos ta agrega e noodlenan, e webo, e galiña y e sauce pad Thai na e wok. Mezcla e ingredientenan hunto y cushiná e plato te ora cu tur cos ta keintá henteramente y e noodlenan ta moli.</p>5. Ora di sirbi'e strooi e pinda garna y e siboyo berde ariba.	