

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta	
PECH'I GALIÑA DEN SAUCE DI SATAY	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 4 pida pecho, geslice horizontal Pa e marinada: <ul style="list-style-type: none">• 2 tlp di comino• 4 tlp di cilantro polvo• 1 tlp di ground black pepper• 1/8 tlp cayenne pepper• 3½ cuch sucu bruin• 4 tlp turmeric• 4 cuch di soy sauce• 4 cuch mantec'i pinda• 300 ml lechi coco• 1 tlp salo Pa e salada: <ul style="list-style-type: none">• 300 gr boonchi berde, corta fini• 200 gr tomati cherry, cuartisa• 1/8 tlp Cayenne pepper• 4 cuch di juice di limon <i>Sigi wak na nota pa mas ingrediente!</i>	Categoria <p>Thai</p>
	Sirbi cuanto <p>4 persona</p>
	Nota <p><i>Aki e ingredientenan ta sigi:</i></p> <ul style="list-style-type: none">• 4 cuch sucu bruin• 5 cuch sauce di pisca• 4 cuch azeta di olijfi• un baki awa cu ijs Pa decora: <ul style="list-style-type: none">• poco blachi cilantro y basil
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Traha e marinada. Den un weya pa traha sauce, agrega e comino, cilantro, bl. pepper, cayenne, sucu bruin, turmeric, soy sauce, pinda, lechi coco y e salo. Keint'e, mientras bo ta drei'e de vez en cuando pa asina e sabornan combina bon. Kit'e for di e candela y lag'e fria.2. Blanch e boonchinan. Yena un weya grandi pa traha sauce cu awa y lag'e cuminza herbe. Sason'e cu un tiki salo, agrega e boonchinan y laga e awa bolbe cuminza herbe pa 1 minuut. Saka nan y pone nan mes ora den e baki cu awa cu ijs. Esaki lo stop e di cushiná mas y ta preserva nan colo. Laga nan den e awa pa 1 minuut, drain, y pone nan un banda.3. Marina e galiña. Una bez cu e marinada a fria, pone e pechonnan den un conchi y basha e marinada ariba. Mezcla nan bon y marina pa por lo menos 1 ora. Mas largo e marina, mas mihor e sabor lo bay ta.4. Traha e dressing. Den un conchi, agrega e cayenne, juice di limon, sucu bruin, sauce di pisca y e azeta di olijfi. Mezcla te ora cu e sucu a dissolve y pon'e un banda.5. Gril e galiña. Pone e planchi-gril ariba un candela halto. Ora cu e ta hopi cayente, agrega e galiña, no mas cu dos cada biaha. Cushiná pa ± 2 minuut, depende con diki nan ta. Sigi pa bira e galiñanan y cushiná pa un otro 2 minuut mas. Pone nan ariba un tayo, tapa cu foil y sigi cu e otro galiñanan. <p>Tip: Por cushina e restante marinada ariba un candela med, lag'e sudder pa 10 minuut y e ta kla pa bo basha ariba e galiña tambe.</p> <ol style="list-style-type: none">6. Finalisa e salada. Agrega e tomati- na e boonchinan, basha e dressing ariba y mezcla nan bon y wak pa tur ta bon cubri.7. Aregla y sirbi. Pone e pecho ariba un tayo cu aroz, pone poco di e tomati cu boonchi ariba dje y decor'e cu e yerbanan. Basha un tiki di e dressing ariba dje y ariba e tayo y sirbi.	