

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> POM	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 pia di galina hente corta na size di come</li><li>• 250 gr di carnisa na cubito di 1-in</li><li>• 1 pak'i pomtajer diepvries</li><li>• 3 tomati grandi corta chikito</li><li>• 1 repi margarina (4 ons)</li><li>• juice di 2 apelsina grandi</li><li>• juice di ½ lamunchi</li><li>• 2 taki selder corta chikito</li><li>• 2 cup'i awa</li><li>• 1 tlp sucu</li><li>• 2 siboyo gechop chikito</li><li>• 1 bouillon grandi di galiña</li><li>• black pepper na smak</li><li>• 1 tlp salo</li><li>• nootmuskaat</li><li>• ¼ tlp di cayenne</li></ul>	<b>Categoria</b> Galiña
	<b>Sirbi cuanto</b> 4-6 persona
	<b>Nota</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sirbi bo pom cu banana hasa, rooibiet herbi geslice, kouseband corta chikito y aroz basmati.</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Corta e pianan, laba y seca cu papel di cuchina. Hunta e galiña bon cu un mezcla di peper, salo y nootmuskaat. Corta e carnisa, fresc'e pa saka salo y cushina poco pa haci'e moli.</li><li>2. Den un wok keinta e margarina y hasa e galiña un rato te ora cu e ta bruin. E galiña no mester haci ful. Hasa e carnisa hunto cun'e. Saka e galiña y e carni for di e wok ora cu nan ta kla.</li><li>3. Den e mesun azeta hasa e siboyo, tomatinan. Bolbe pone tur carni aden, agrega 2 cup di awa, e blok'i bouillon y e selder. Laga tur cos stoba trankilo (cu un pika fresco di holo dushi aden), of ¼ tlp di cayenne pa ± ¼ ora. Check e carni si e ta bon di smak (usa black pepper y salo pa esaki).</li><li>4. Den un conchi grandi pone e tajer pa e ijs baha y no tira e awa afo. Mezcla un parti di e sauce cu e tajer, agrega 1 tlp sucu, e juice di 2 apelsina y e ½ lamunchi na dje y sasona cu 1 tlp salo y black peper. Brou esakinan bon!</li><li>5. Den un baki pa horna huntá cu 3 cuchara di manteca, pone mita di e mansa di tajer na e fondo. Aregla riba dje e pida galiña- y e carnisanan. Basha e sauce cu ingredientenan awor ariba e galiña y carni. Tap'e cu e restante di mansa di tajer. Basha e resto di sauce (e likido) sin ingrediente ariba e pom, strooi un poco nootmuskaat ariba y pone den e forno na 350°F sin tapa pa e caba di cushiná y bira bruin ± 2½ ora. E pom ta bon ora cu bo hinka cu cuchiu aden y e ta sali na un papa bruin. Un bon test tambe ta: ora cu ariba dje ta preto, esey no ta dun'e un smak kimá.</li></ol>	