

Jammi-Jammi cu Janchi

Receta BBQ DI GALIÑA DEN WEYA	
Ingredientenan <ul style="list-style-type: none">• 2 lb bil galiña (thigh) sin cuero*• ⅓ cup apple cider• ⅓ cup soy sauce• ⅓ cup sucu bruin• ½ tlp black peper• 2 bay leaf• 1 siboyo chikito, cuartisa• 3 teenchi konoflok machica cu cuchiu• 2 webo (opcional)	Categoria BBQ
	Sirbi cuanto 4 persona
	Nota *Por uza pecho cu weso tambe.
Instruccionnan <ol style="list-style-type: none">1. Laba y seca e galiña.2. Sende e gril y pone e galiñanan den un weya grandi cu tur e ingredientenan den e lista y tambe bo por pone e webonan awor si bo ta desea. Drei tur cos bon pero cu cuidou pa bo no kibra e webonan. Lag'e sudder sin tapa suavemente pa 15-20 minuut ariba e gril.3. Despues di 15-20 minuut, saka e galiña y pone nan di biaha ariba e gril pa sear e juicenan tur dos banda.4. Despues cu bo a sear nan, bolbe pone nan den e weya, dal un bon gedrei y laga nan sudder pa un 20-30 minuut adicional. E ultimo 15 minuut bo ta krak e webonan ligeramente pa nan coi e smak di e sauce.5. Sirbi'e directamente for di e weya ariba un cama di aroz. Basha e sauce ariba e aroz y jammi-jammi!	