

# Jammi-Jammi cu Janchi

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>Receta</b><br>GALIÑA NOOTMUSKAAT RIBA GRIL  |                                  |
| <b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 galiña hente, ± 3 lb</li><li>• ¼ cup azeta olijfi</li><li>• 2 cuch romero fresco, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch konoflok fresco, chiki-chikito</li><li>• 1 cuch nootmuskaat fresco, raspa</li><li>• 1 cuch salo kosher</li><li>• 1 cuch sucu</li><li>• 1 tlp gr black pepper fresco</li></ul>   | <b>Categoria</b><br>BBQ          |
|  | <b>Sirbi cuanto</b><br>4 persona |
|  | <b>Nota</b>                      |
| <b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Den un baki grandi di 13 x 9-in, mezcla e ingredientenan.</li><li>2. Laba e galiña bon y cu un sker di cushina corta e weso di lomba ful afo.</li><li>3. Corta e weso di lomba den centro pa bo por wak e interior di e galiña. Corta awor e weso di pecho na e extremo di e garganta den mita y e galiña ta dal habri manera un buki. Esey bo kier logra.</li><li>4. Pone e galiña awor den e baki cu e marinada y cubri'e tur caminda cu e marinada. Tap'e cu plastik y pon'e den frigid pa ± 2 ora. Mas largo, mas miho!</li><li>5. Prepara e gril pa cushina directo ariba un candela mediano-low.</li><li>6. Brush e gril limpi. Pone e galiña cu e parti di weso abou ariba un candela directo mediano-low y pone un weya di hero pisa ariba of bo por uza dos blokki chikito lora den foil. Esaki ta pa bo plat e galiña mas tanto cu bo por. Sera e tapa y lag'e cushina pa 20-30 minuut.</li><li>7. Ora cu e tempo a pasa kita e weya pisa y bira e galiña cuidadosamente, pone e tapa y cushina te ora cu e thermometer hinka den e bil (sin touch e weso) ta registra 170°F, ± 20-30 minuut.</li><li>8. Kit'e for di riba e gril y lag'e sosega pa 3-5 minuut prome su bo sirbi'e.</li></ol> |                                  |