

# Jammi-Jammi cu Janchi

<b>Receta</b> PAD THAI CU GALIÑA	
<b>Ingredientenan</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb pecho di galiña corta chikito* cushiná adelanta caba cu su sason, siboyo y konoflok.</li><li>• 2 cuch di azeta canola</li><li>• 2 webo</li></ul> <b>Pa e Pad Thai:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 lb linguini of rice noodle/rice sticks</li><li>• 1 promenton cora corta chikito</li><li>• 1 carot geslice chikito</li><li>• 1 trosh'i broccoli geslice chikito</li><li>• ½ cup'i boonchi largo, corta chikito</li><li>• 1 zucchini geslice chikito*</li><li>• 1 man-yen di boonchi spruit</li></ul> <b>Pa e sauce:</b> <p>mezcla hunto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ¼ cup'i sauce di pisca</li><li>• 1/8 cup'i juice di limon</li><li>• ¼ tlp salo Kosher</li></ul> <p><i>Sigui wak na nota pa mas ingrediente!</i></p>	<b>Categoria</b> Thai
	<b>Sirbi cuanto</b> 3 pa 4 persona
	<b>Nota</b> <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"><li>• ¼ tlp cayenne</li><li>• 2 cuch ketchup</li><li>• 3 cuch sucu bruin</li></ul> <b>Pa e top:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 cuch di pinda garna</li><li>• ¼ cup'i siboyo berde fresco</li></ul>
<b>Instruccionnan</b> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Muha e Pad Thai Noodles</b><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></li><li><b>2. Hasa e Webonan</b><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></li><li><b>3. Hasa e berduranan</b><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></li><li><b>4. Combina e ingredientenan Pad Thai</b><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></li><li><b>5. Ora di sirbi'e strooi e pinda garna y e siboyo berde ariba.</b></li></ol>	