



Roulée De Poulet Aux Saucisses

Sosisli Tavuk Sarma



6 saucisses
3 morceaux de steak de poulet
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1,5 cuillères à soupe de pâte de tomate
2 tasses d'eau
1,5 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de poivre noir
1,5 cuillère à café de sel

- # Faites mincir les steaks, puis coupez du milieu en long. Vous obtiendrez 6 morceaux de steak.
- # Faites des plus sur les bouts des saucisses.
- # Saupoudrez du sel, du poivron noir et du flocon de piment rouge sur les steak.
- # Mettez une saucisse sur le steak de façon à faire dépasser les bouts puis faites un rouleau.
- # Faites tenir les côtés avec des cure-dent. Faites la même chose jusqu'à que les ingrédients soient finis.
- # Mettez de l'huile d'olive dans la poêle, quand elle chauffe, rajoutez les roulées de steak puis laissez griller.
- # Rajoutez dessus, le mélange d'eau chaude, un peu de sel et de la pâte de tomate.
- # Fermez le couvercle puis laissez cuire à moyenne température pendant 20 minutes.
- # Servez chaud.

N-B; Vous pouvez faire cuire le plat après avoir mis la sauce, au four préchauffé à 190 degrés.