



Rotolamento di Pollo con Spinaci

Ispanaklı Tavuk Sarması



4 petti di pollo (mezzo kg)
1 mazzetto di spinaci
1 cipolla
1 bicchierino di formaggio a bianco grattugiato
4 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaiino di sale
1 cucchiaiino di pepenero
Per la sopra ;
1 cucchiaio di yogurt
1 cucchiaio olio d'oliva
1 cucchiaiino di salsa

Si lavano spinaci e poi si macinano. Poi nella pentola si mette burro e quando riscalda si aggiunge cipolla grattugiato e dopo arrossimento si leva dal fuoco.

Alla sopra si aggiunge spinaci insieme con mezzo cucchiaiino di sale. Poi si coperta il coperchio e si cucina circa per 15 minuti sul fuoco basso.

I pezzi di pollo si peatano dentro del nailone e coai diventano sottile . Poi alla sopra si pizzica sale e pepenero.

Poi dentro si mette dalla miscelata di spinaci e si rotolano . Si schiacciano dai fianchi con stuzzicadenti.

Poi si filano nel vassaio oliato ppi alla sopra si mette la miscelata di yogurt.

Si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi circa per 35 – 40 minuti.

Si servirsi 10 minuti dopo tolto dal forno. E si fetta.

Nota: Per avere questo diverso sopra del pollo si può pizzicare anche cumino.