



Pollo con Liquirizia

Meyaneli Tavuk



1 pollo intero
1 cucchiaio di burro
1,5 cucchiaini di farina
1,5 bicchiere liquido di pollo
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepenero

Il pollo si taglia in pezzi se volendo si può levare il pelle. Si mette nella pentola e dalla sopra si aggiunge l'acqua finché scoperta il pollo e si bollisce finché il pollo diventa morbido.

I polli bolliti si levano dall'acqua e si filtrano poi si filano nel vasaio di forno.

In questo momento si prepara liquirizia. In una pentola piccola si mettono olio insieme con farina e si arrossisce finché cambia il colore di farina. Dentro si aggiungono liquido da acqua sale e pepe nero si miscelano finché bollisce una schiumata.

Poi miscelata preparata si mette sopra del pollo poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi si cucinano finché arrossiscono bene i polli.

Si servisi in caldo.

Nota: Il pollo si può cucinare anche sul fuoco circa per 5-6 minuti prima di inserire nel forno. Però si preferisce di cucinare nel forno per avere il gusto di più.