



Pollo alla Galantina

Söğüş Tavuk



8 baghet di pollo
1 bicchiere di latte
Mezzo bicchiere liquido di pollo
Mezzo cucchiaio d'olio vegetale
2 cucchiali di farina
Mezzo cucchiaio di sale
Per interno;
4 – 5 rami di prezzemolo

- # Nella pentola a pressione si mettono i baghette del pollo alla sopra si aggiunge abbastanza l'acqua e un pizzico di sale si bolliscono finché diventano morbidi.
- # Poi si levano dall'acqua e si filtrano.
- # In questo momento si prepara il sugo per la sopra. In una pentola piccola si mette latte fresca liquido di pollo olio vegetale farina e sale si miscelano.
- # Poi miscelata preparata si mette sul fuoco medio e si miscelano sempre finché arriva alla coerenza di marmellata.
- # I baghette di pollo si filano nel piatto da servire.
- # Ed alla sopra si mette dalla miscelata preparata poi si inserisce nello frigo circa per un'ora per congelare di marmellata.
- # Nel momento di servirsi in fresco alla sopra si pizzica il prezzemolo macinato fine.

Nota: Questa tariffa si può preparare anche con usare il pollo tritato.