



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Rotolamento di Pollo alla Salsiccia

Sosisli Tavuk Sarma



6 salsicce
3 bistecche di pollo
3 cucchiaini olio d'olive
1,5 cucchiaini di salsa
2 bicchieri d'acqua
1,5 cucchiaini di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di pepe nero
1,5 cucchiaini di sale

- # Bistecche di pollo si fanno bene sottile con usare carne battera. E si taglia in due dal mezzo così si avrà 6 bistecche.
- # Le parte fine delle salsicce si tagliano con il coltello figura di + .
- # Sopra delle bistecche si pizzicano sale e pepe nero.
- # Sopra del bistecche si mettono le salsicce i fini rimangono a fuori. Poi bistecche si rotolano.
- # I finachi si fissano con i stuzzicadenti. Si fa ugualmente per tutte 6 bistecche.
- # Nella padella si mette olio d'olive e quando riscalda si mettono i rulli di bistecche si arrossiscono finché tutte due parti.
- # Alla sopra si aggiungi l'acqua calda miscelata con sale e salsa.
- # Poi il coperchio e si cucina circa per 20 minuti sul fuoco medio. Dopo si servirsi in caldo.

Nota: Si può cucinare anche nel forno riscaldato a 200 gradi dopo aver messo la miscelata di salsa.