



Rotolamento di Pollo alla Salsiccia

Sosisli Tavuk Sarma



6 salsicce
3 bistecche di pollo
3 cucchiai olio d'olive
1,5 cucchiai 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.