



## Pollo nel Forno al Sugo

Fırında Soslu Tavuk



1 pollo  
3 patate  
Per il sugo;  
4 cucchiali olio vegetale  
1 cucchiaio di aceto  
1 cucchiaio sugo di soia  
1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso  
Mezzo cucchiaino di cumino  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale

# Pollo si taglia e si leva la pelle.

# In una ciotola profonda si mettono e si miscelano cipolle ma Cenate agli attestato aceto sugo di soia voglio vegetale pepe nero peperoncino a rosso Comino e sale.

# Le carne di pollo si miscela con il sugo poi si coperta e si mette nello frigo per un'ora.

# In questo momento se vuoi sono le patate e si tagliano in rotonde.

# Dopo aver levato dal frigo si aggiungono le patate poi la miscela ta di pollo si svuota nel vassoio oliato.

# Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 40 o 45 minuti.

# Servirsi in caldo.

Nota: Se c'è il tempo la carne di pollo si può aspettare ne sugo per una notte così si può avere il gusto delizioso.