



Paca di Rosa

Gül Paçası



3 yufka (piadina sottilissima)
2 gosce di pollo
2 bicchieri di brodo
1 cucchiaino di sale
1 bicchierino olio vegetale
Per il sugo;
1 bicchiere di yogurt
3 bicchieri di brodo
2 uova
4 spicchi d'aglio piccoli
2 cucchiai di farina
1 cucchiaino di sale
2 cucchiai di sottaceto
Per la sopra;
1 bicchiere di burro
1 tazzina di caffè olio vegetale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso

- # Primamente sopra delle gosce si mette l'acquacalda e si bollisce poi si levano le osse e si tagliano le carne.
- # Le yufka si mette una sopra l'altra. Ppi si tagliano in quadrate così si avrà 12 pezzi.
- # Poi parte grosse si mettono dalla carne di pollo e si rotolano.
- # Dopo il rullo si piega come figura di rosa. Poi si filano nel vassoio oliato parte piegate arri
- # Sopra di rose si mette olio vegetale ppi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina finché arrossiscono bene.
- # In questo momento si preparano i materiali di paça . Le uova si misceano con sale ed aa sopra si aggiungono 3 bicchieri di brodo farina e yogurt insieme con aglio.
- # Poi la miscelata si inserisce sul fuoco medio e si cucina finché arriva alla coerenza. Dopo aver tolto dal fuoco si aspetta per un'pò e ppi si aggiunge sottaceto.
- # Sopra di rose si mette il brodo e poi di nuovo si rimette nel forno .
- # Dopo aver succhiato il liquido si leva dal forno. Ed alla sopra si mette dalla paça preparata.
- # Ultimamente si fa il sugo misceata con burro olio vegetale e peperoncino a rosso. Il sugo preparato si mette sopra delle rose.
- # Servirsi subito.

Nota: Per avere il gusto buono di più nell'acquad bollimento si può aggiungere una cipolla.