



Pollo Succoso

Sulu Tavuk



2 petti di pollo
3 patate
2 cipolle secche
3 pomodori maturi
1 tazzina di caffè olio vegetale
3 pepe italiane
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di salsa

- # Le cipolle si taglano come mezzo rotondo, si arrossiscono nell'olio di una tazzina di caffè finchè si ammorbidiscono, si aggiunge la salsa.
- # Sopra si aggiungono le pepe tagliate finemente, si arrossiscono per un pò, si aggiunge il pomodoro tartugati.
- # Dopo un pò si aggiungono il petto di pollo tagliato.
- # Dopo un pò che prima di cucinarsi il petto di pollo si aggiunge le patate tagliati dado . Così si cucinano sul fuoco medio circa per 30 minuti .
- # Prima di togliersi dal fuoco si aggiungono sale e pepenero, si toglie dal fuoco.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: In questo piatto si aggiungono le altre verdure secondo delle stagione. Non si aggiunge assolutamente l'acqua in più nello pollo succoso.