



Pollo Indiano

Kızıldırılı Tavuk



4 gosce di pollo
3 cucchiai di yogurt
3 cucchiai olio vegetale
3 cucchiai d'acqua
1 cucchiaino di salsa
1,5 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero

- # Le gosce si bolliscono e poi si tolgono dall'acqua di bollimento, si filtra l'acqua e si raffredda.
- # Si mettono in una ciotola a profonda ; yogurt, olio vegetale, sale, l'acqua, pepenero e poi si miscelano finchè stanno perfetti.
- # Le gosce filtrati si inseriscono in un vassoio del forno, sopra si svuota la miscela preparata e si attenta che tutte le parte delle gosce si fiocano dalla miscela.
- # Piatto preparato si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finche diventano rossissime.
- # Si servirsi a caldo.

Nota: Con questa sosa si può cucinarsi tacchino intero o pollo intero. Così si possono prepararsi i piatti facile.