



Pollo con Salsa

Soslu Tavuk



1 kg. carne di pollo con ossa
1 cucchiaio di margarina o burro
2 cucchiali d'olio vegetale
2 cucchiali di farina
2 cucchiani di pepenero
1 cucchiaiino di sale
Per la salsa ;
1 cipolla secca
4 pomodori
1 cucchiaio di aceto
2 zuccheri quadrati
1 cucchiaio salsa di soia
Mezzo cucchiaio salsa di senape

- # Le pelle di carne si levano . In un piatto si mescolano sale, farina, pepenero . Le carne si fanno passare dentro di questa miscelata.
- # Nella padella si mettono burro e olio vegetale, dopo aver rioscaldato si mettono le carne.
- # Dopo avr arrossito le carne si levano e si mettono sulla carta.
- # Le cipolle si tagliano in fine e si arrossiscono dentro olio di carne riscaldato.
- # Le cipolle si arrossiscono finchè diventano trasparente, sopra si aggiungono pomodoro grattugiato , salsa, aceto, salsa di soia, salsa di senape e zucchero questi si mescolano e si riscaldano finchè arrivano nel momento di bollimento.
- # Poi le carne si mettono dentro di salsa preparata e si cucinano circa per 25 minuti.
- # Le carne cucinate si prendono sulla carta e sopra si mette dalla salsa rimasta dentro padella.

Nota: Pollo con salsa in genere è una ricetta conosciuta nella continente d'America.