



Сосиски в курице

Sosisli Tavuk Sarma



6 шт. сосисек
3 шт. куриного стейка
3 ст.л. оливкового масла
1,5 ст.л. томатной пасты
2 стакана воды
1,5 ч.л. красного острого перца
1 ч.л. черного молотого перца
1,5 ч.л. соли

- # Куриные стейки хорошо отбить. Разрезать вдоль на 2 части, получится 6 шт.
- # Сосиски с двух концов ножом сделать надрезы в форме «+».
- # Стейки посолить, поперчить.
- # На край стейка положить сосиску и свернуть рулетом.
- # Края закрепить зубочистками. Свернуть таким образом все стейки.
- # В сковороду налить оливковое масло, когда масло нагреется, положить рулеты, жарить с двух сторон.
- # Сверху залить смесью из горячей воды, томатной пасты и соли.
- # Закрыть крышкой и готовить на среднем огне 20 минут.
- # Подавать горячими.

После того как добавим смесь из томатной пасты, можно готовить рулеты в заранее разогретой до 190 градусов духовке.