

Sugo di pollo

Ingredienti

- 1, Un pollo intero.
- 2, Un kilo di Cipolla.
- 3, Quattro Cucchiaino di polvere piccante.
- 4, Un bicchiere di tè di olio
- 5, Dodici Uova.
- 6, Un po di pepe e Sale
- 7, Due pomodori Ramati.
- 8, Un po di aglio, e anche di Zenzero.

Preparazione

Questo cibo si serve per Cena o per pranzo. Speciali si prepara quando c'è la festa. Prima si taglia la cipolla in pezzettini. Dopo metti in pentola a cuocere. Quando è finito l'acqua e metti l'olio e dopo dieci minuti e metti anche piccante. Dopo 20 minuti metti i pomodori e anche aglio e zenzero. Taglio il pollo in 12 parti e lavare bene con Sale e limone. Lascio per 5 minuti. Dopo lavo con l'acqua e metti dentro il Sugo. Lascio per un'ora a cuocere bene. Dopo aggiungo Sale e pepe.

In un'altra pentola metti l'acqua a bollire. Dopo metti le uova, lascio per 10 minuti. Dopo metti nell'acqua Fredda per raffreddare. Dopo taglio il guscio delle uova. Dopo aggiungo le uova nel Sugo di pollo. Dopo 2 minuti spengo il fuoco e mangio con ingiera.

