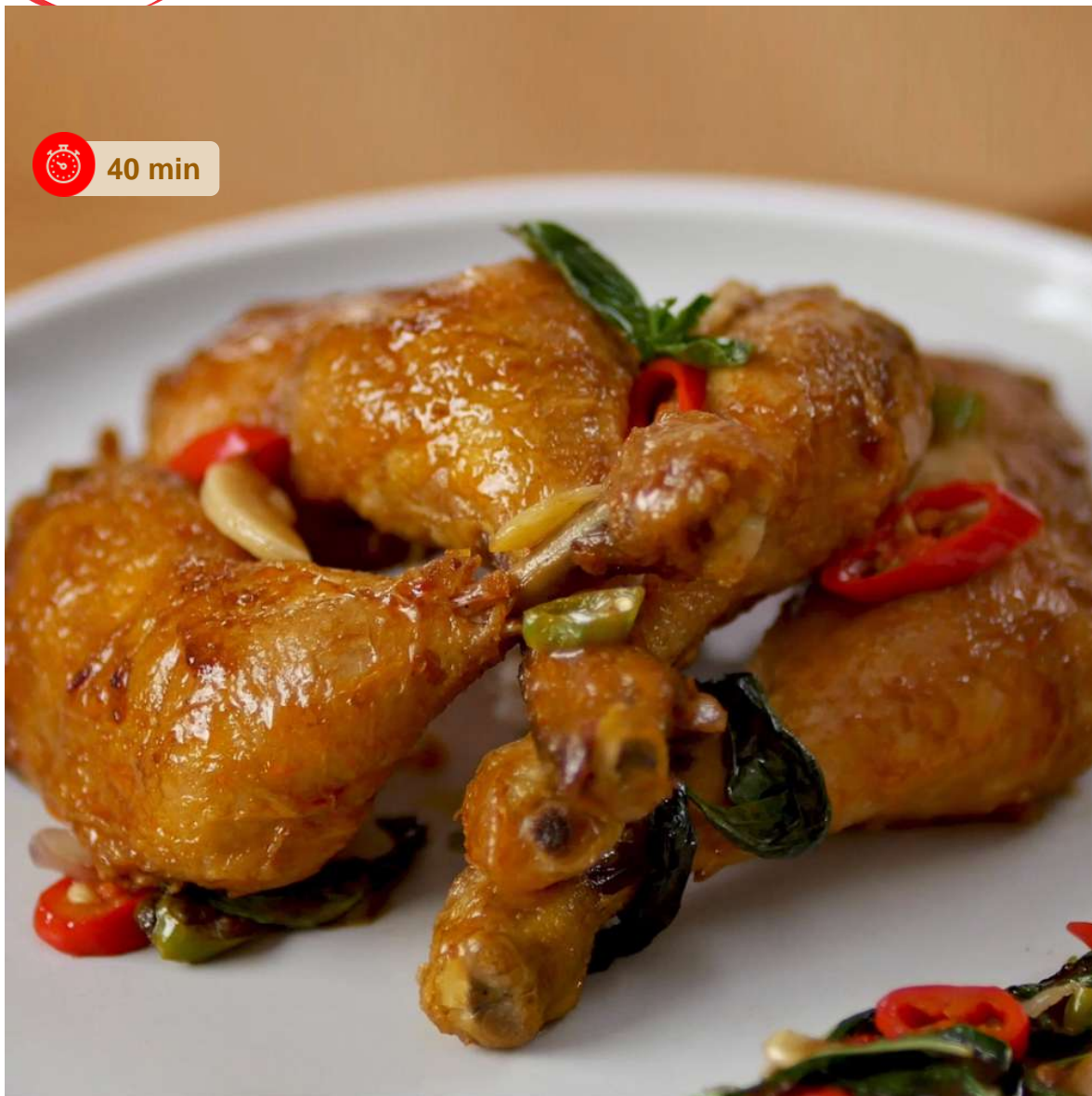


 40 min



Ayam Cabe Bumbu Kemangi

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning
- 700 gr paha ayam
- 1 sdm air asam jawa
- 600 ml air
- 1 ikat kemangi
- Minyak goreng, secukupnya
- 8 buah cabai merah besar
- 3 siung bawang putih

CARA MEMBUAT

1. Masukkan paha ayam pada panci berisi air, tuangkan LaRasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning, rebus ayam hingga empuk.
2. Setelah dirasa cukup empuk, tiriskan ayam. Lalu goreng ayam hingga matang.
3. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai rawit, cabai merah besar yang telah diiris tipis. Kemudian masukkan air asam jawa dan air.
4. Masukkan ayam dan aduk hingga rata. Kemudian masukkan kemangi. Tumis hingga harum dan layu.
5. Ayam Cabe Bumbu Kemangi siap disajikan