



Melezatkan!



Ayam Goreng Bumbu Ungkep

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 600 gr Sayap ayam bersih
- 1 Sachet [Bumbu lumur ayam Spesial](#)

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih sayap ayam lalu tiriskan dari air.
2. Setelah kering, taburi dengan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, lalu remas-remas sayap ayam hingga bumbu merata.
3. Setelah merata, diamkan sayap ayam minimal 1 jam. (Disarankan lebih baik diamkan 5 jam)
4. Kemudian goreng sayap ayam dengan minyak sampai terendam /deep fried.
5. Setelah matang, sajikan bersama Sasa Saus Sambal Extra Pedas.