

 30 min

Ayam Goreng Jagung

BAHAN-BAHAN

- 4 buah daging ayam paha bawah, sayat-sayat dengan pisau
- 1 siung bawang putih, geprek
- 1/2 sdt merica dan 1 sdt garam
- Minyak goreng, secukupnya

Tepung Crispy:

- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- 50 gr cornflake, haluskan

CARA MEMBUAT

1. Lumuri paha ayam dengan bawang putih, merica dan juga garam sampai merata.
2. Siapkan adonan basah dengan masukan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, lalu aduk dengan air secukupnya
3. Celupkan paha ayam ke adonan basah. Kemudian gulingkan ayam ke dalam cornflake dan diamkan selama beberapa saat.
4. Panaskan minyak. Goreng ayam sampai matang lalu angkat dan tiriskan.
5. Ayam goreng siap disajikan.

TIPS PENYAJIAN:



Melezatkan!

sempurna.

Itulah resep dan cara membuat ayam goreng jagung yang mudah dan praktis, kini Anda bisa mencoba membuatnya sendiri di rumah untuk hidangan bersama keluarga. Jangan lupa untuk selalu menggunakan tepung bumbu Sasa untuk menggoreng berbagai jenis makanan karena tepung bumbu Sasa kaya akan vitamin dan tentunya menyehatkan, selamat mencoba.

Lihat Resep Lainnya:

1. [Sup Krim Tomat Dengan Ayam](#)
2. [Ayam Limau Kering](#)
3. [Sup Ayam Ginseng ala Korea](#)