



Melezatkan!



35 min



Ayam Goreng Kalasan

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 1 Sachet [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- 1 Ekor Ayam 600 gr
- 500 ml air
- Minyak Goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Cuci ayam dan potong jadi 8 bagian.
2. Didihkan 500 ml air.
3. Setelah mendidih masukkan Sasa Bumbu Ayam Kalasan dan aduk rata. Kemudian masukkan potongan ayam.
4. Masak hingga air asat dan diamkan kurang lebih 30 menit.
5. Setelah itu, goreng ayam hingga berwarna kuning keemasan.