



Melezatkan!



40 min



Ayam Goreng Kalasan Bumbu Praktis

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ayam Pejantan
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- 500 ml Air
- Minyak Goreng secukupnya
- Tepung Terigu, untuk bahan kremesan secukupnya

CARA MEMBUAT

- Didihkan 500 ml air.
- Masukkan 1 bungkus Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan aduk rata, serta 1 ekor ayam pejantan kecil ($\pm$ 800 gr per ekor).
- Rebus / ungkep ayam selama $\pm$ 15menit.
- Goreng ayam dengan minyak panas ($\pm$ 3 menit) dan terendam ($\pm$ 160°C) hingga berwarna kuning kecoklatan.
- Sajikan dengan Sasa Sambal Terasi agar lebih nikmat.