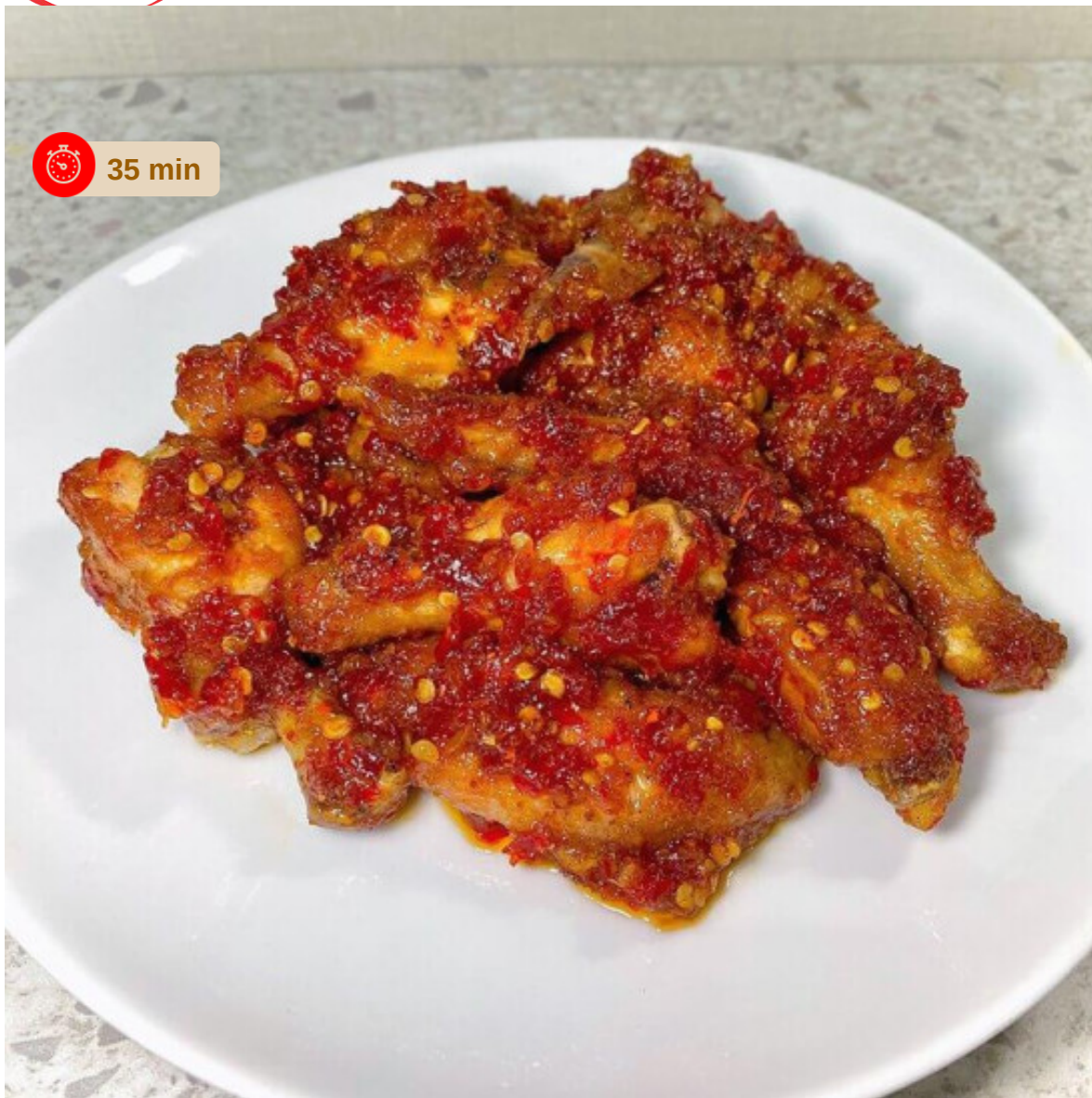




35 min



Ayam Goreng Sambal Rujak

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Marinasi:

- 1 kg sayap ayam
- 1 bungkus [Sasa Lumur Ayam Spesial](#)
- 5 sdm tepung maizena

Bahan Sambal Rujak:

- 3 siung bawang putih
- 6 siung bawang merah
- 10 buah cabe keriting
- 20 buah cabe rawit
- 3 sdm gula merah
- 1 sdm asam jawa (larutkan dgn air)
- Garam, Gula & Penyedap secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campurkan ayam, [Sasa Lumur Ayam Spesial](#) & tepung maizena, aduk rata.



Melezatkan!

- 3. Goreng ayam sampai matang.
- 4. Haluskan semua bahan sambal.
- 5. Tumis bumbu sampai matang.
- 6. Tambahkan gula merah, air asam jawa, garam, gula & penyedap.
- 7. Masukkan ayam yg sudah digoreng, aduk rata