



Melezatkan!



Ayam Masak Paniki

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 3 siung bawang putih, haluskan
- Garam & merica bubuk, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk
- 280 ml air
- 2 lembar daun pandan
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 sdt gula pasir
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

Bumbu Halus:

- 5 buah cabe merah
- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ayam dengan bawang putih, garam dan merica bubuk. Goreng ayam hingga kecokelatan. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan 3 sdm minyak goreng tumis bumbu halus, daun pandan dan daun salam hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk rata. lalu tambahkan air.
4. Masukkan Sasa Santan Bubuk aduk rata.
5. Tambahkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam, garam dan gula pasir, masak hingga matang. Angkat dan sajikan selagi hangat.