



Melezatkan!



55 min



Ayam Panggang Madu

DESKRIPSI

5048

BAHAN-BAHAN

- 10 potong Sayap Ayam
- 1 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial + 1 sdm air
- 3 sdm Madu
- 1 sdm Margarine

CARA MEMBUAT

- Lumuri sayap ayam dengan larutan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap.
- Letakkan ayam dalam pinggan tahan panas / loyang lalu panggang dalam oven hingga setengah matang, kemudian oleskan dengan campuran madu dan mentega.
- Panggang lagi ke dalam oven hingga matang, angkat dan sajikan