



Melezatkan!



Chicken Drum Stick

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 10 buah Sayap Ayam
- 1 sdt Garam Halus
- 1/2 sdt Lada Halus
- 2 siung Bawang Putih, haluskan
- 1/2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- Sasa Tepung Serbaguna Ala Kentucky
- 1/2 sdt Gula Pasir
- 2 Putih Telur, untuk pencelup
- Minyak Goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

- Potong sayap ayam, ambil bagian yang banyak dagingnya, kerat urat ujungnya, kumpulkan daging ayam pada bonggol sendinya sehingga bentuknya menjadi seperti paha ayam
- Balur ayam dengan campuran bumbu seperti garam, lada, bawang putih, gula pasir dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, kecuali putih telur. Diamkan selama 15 menit.
- Celupkan ke dalam kocokan putih telur, dan gulingkan kembali pada Sasa Tepung Serbaguna Ala Kentucky. Lakukan hingga 2 kali.
- Kepal-kepal ayam agar Sasa Tepung Bumbu menempel. Simpan dalam lemari es selama 30 menit.
- Panaskan minyak, goreng ayam dengan api sedang hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat, tiriskan.
- Hidangkan dengan Sasa Saus Sambal Asli agar lebih nikmat