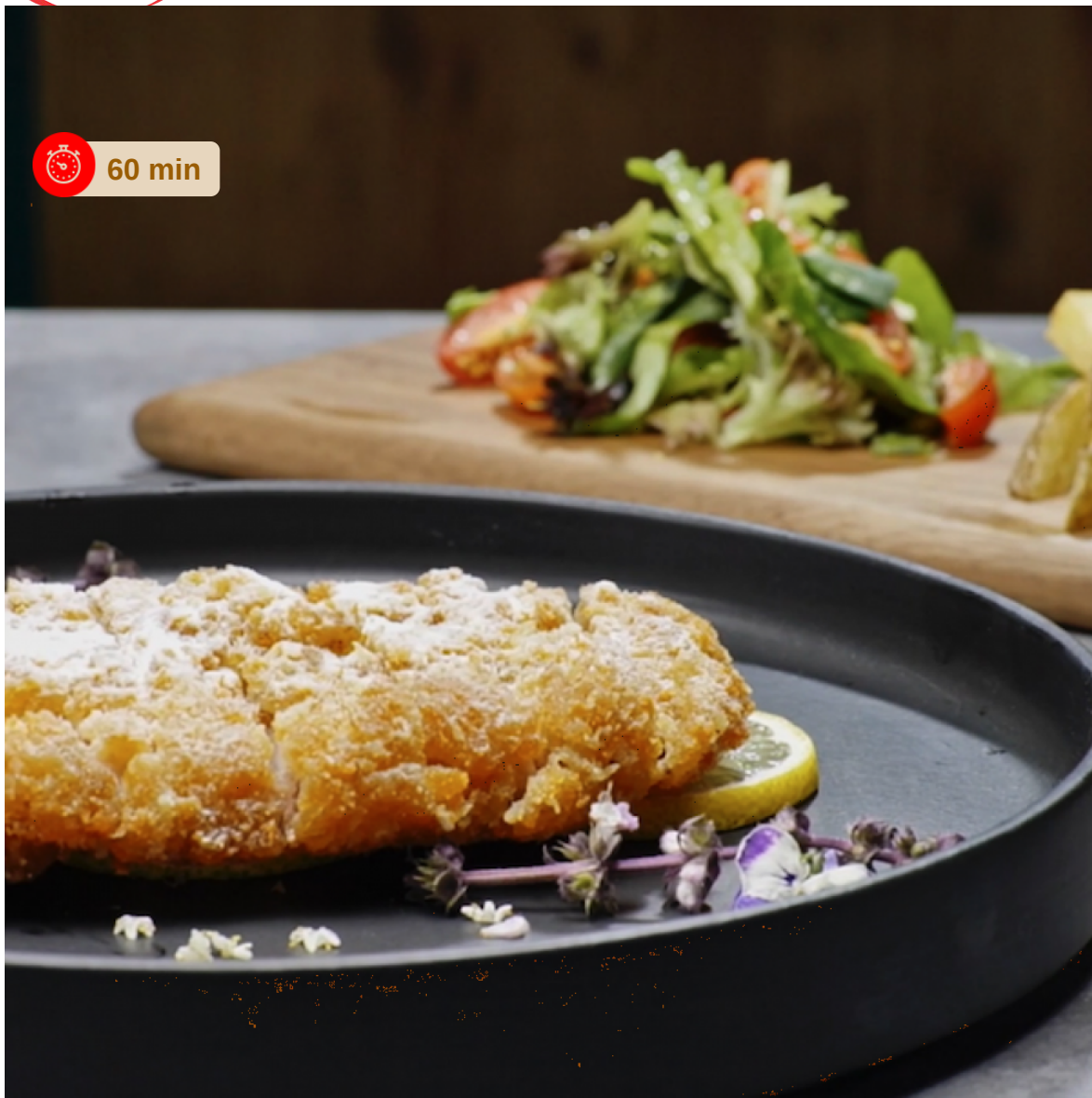




60 min



Chicken Schnitzel

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 buah dada ayam
- 100 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 100 gr tepung roti
- 1 sdm Sasa Santan Bubuk
- Air, secukupnya
- Daun Parsley, secukupnya
- Garam, sejumput
- Lada hitam, sejumput

CARA MEMBUAT

1. Potong ayam. Marinasi ayam dengan garam dan lada hitam di kedua sisi. Tutup dengan wrap, lalu simpan ke dalam kulkas.
2. Siapkan bahan baluran. Tuang Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, tambahkan air dan aduk di mangkok hingga merata. Kemudian tuangkan tepung roti dipiring terpisah.
3. Balurkan ayam ke adonan basah, setelah itu ke tepung roti, lumuri hingga rata.
4. Tuang minyak ke dalam pan, lalu pan fry ayam dengan minyak panas. Goreng ayam hingga berwarna keemasan.
5. Beri taburan Sasa Santan Bubuk dan parsley. Lalu sajikan selagi hangat.