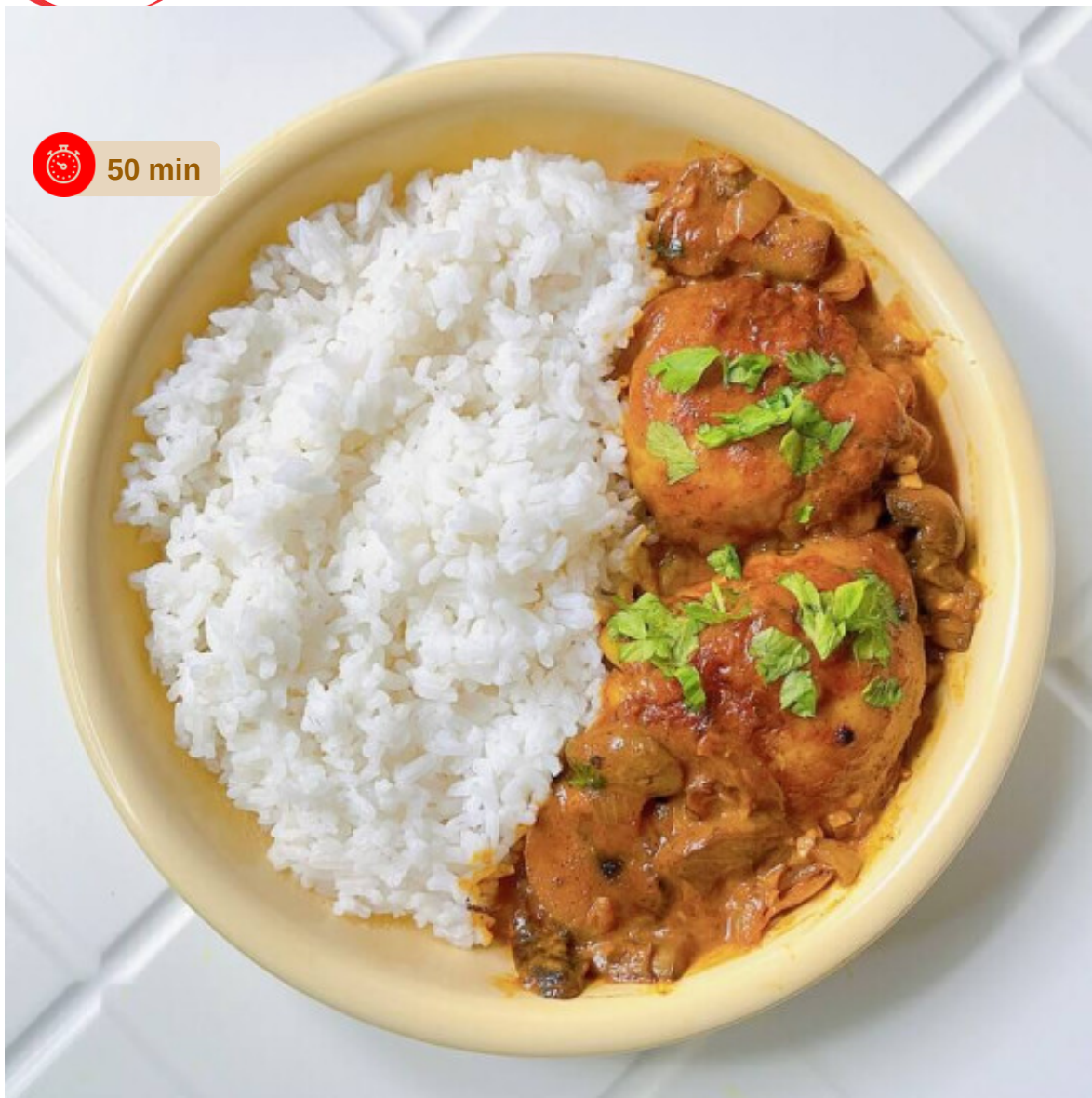




50 min



Creamy Coconut Chicken

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 6 paha ayam
- garam dan merica secukupnya
- 1/2 sdt paprika powder
- 1/2 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt bawang putih bubuk
- 1 bks [Sasa Santan Cair](#)
- 2 sdm pasta tomat
- 1,5 sdm bawang putih cincang
- 1 bawang bombay
- 10-15 jamur Champignon
- 2 sdm bubuk kari

CARA MEMBUAT

1. Marinasi paha ayam dengan paprika powder, kunyit bubuk, bawang putih bubuk.
2. Goreng dengan sedikit minyak hingga setengah matang.
3. Tumis bawang putih cincang, bawang bombai, dan jamur hingga wangi.
4. Tambahkan pasta tomat dan bubuk kari.
5. Tumis hingga bumbu tercampur rata



Melezatkan!

- 7. Beri gula, garam sesuai selera.
- 8. Masak hingga ayam matang, sajikan.