



Crispy Chicken Katsu

BAHAN-BAHAN

- Sepasang dada ayam fillet
- 1/2 sdt paprika bubuk
- 1/2 sdt lada putih bubuk
- 1 sdt parsley bubuk
- 1 butir telur
- Sejumput garam
- Minyak secukupnya untuk menggoreng
- Tepung ayam krispi SASA

CARA MEMBUAT

1. Fillet dada ayam, difillet tipis. Lumuri dengan paprika bubuk, lada bubuk, parsley bubuk, dan garam.



Melezatkan!

- 2. Lumuri fillet ayam dengan tepung krispi SASA, celupkan ke dalam telur, balur lagi permukaan dengan tepung SASA, ayam dipijat dan dicubit permukaannya dengan tepung.
- 3. Goreng ayam dalam minyak panas sekitar 3 menit.