



Melezatkan!



Italian Chicken Spaghetti SASA

BAHAN-BAHAN

- 400 gram Fillet Ayam
- 1/3 bungkus Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial
- 100 gram Spaghetti, rebus
- 100 gram Keju Mozzarella, iris tipis

BAHAN SAUS:

- 1 sdm Margarin
- 1/2 buah Bawang Bombay, cincang halus
- 6 sdm Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 4 sdm Sasa Saus Tomat

CARA MEMBUAT

- Lumuri ayam dengan Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial hingga rata. Diamkan selama 30 menit.
- Saus: Panaskan margarin, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan Sasa Sambal Ekstra Pedas, Sasa Saus Tomat aduk hingga rata. Angkat.
- Letakkan spaghetti, ayam di atas loyang, siram saus di atasnya dan tambahkan keju mozzarella di atasnya.
- Panggang dalam oven dengan suhu 180°C selama 30 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.