



50 min



Nasi Mandhi dan Ayam Panggang Paprika

DESKRIPSI



Melezatkan!

BAHAN-BAHAN

Nasi Mandhi:

- 400 gr beras basmati
- 1 lt air/secukupnya
- 1 buah bawang bombay
- 5 kapulaga
- 3 pk
- 3 kayumanis
- ½ sdt ketumbar bubuk
- 3 siung bawang putih geprek
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam
- ½ sdt merica
- 2 sm minyak samin

Ayam panggang paprika:

- 2 potong ayam paha atas bawah
- 1 sdm paprika bubuk
- ½ sdt jinten bubuk
- 1 sdt lada hitam
- ½ sdt kayumanis bubuk
- 1 biji pala bubuk
- 1 sdt garam
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam

CARA MEMBUAT

1. Cuci beras dan masukkan kedalam wadah rice cooker beserta semua bumbu, lalu masak seperti biasa.
2. Untuk ayamnya, siapkan ayam yang sudah di cuci lalu disayat sedikit hingga sebagian tulang agar bumbu dapat meresap.
3. Campurkan semua bahan ayam panggang paprika dan lumuri ayam dengan rata, setelah itu diamkan selama 30 menit.
4. Setelah di marinasi, masak ayam di grill pan hingga matang atau bisa dengan air fryer.
5. Sajikan nasi mandhi dengan ayam panggag paprika.