



 30 min

Parmesan Chicken Wings

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 kg sayap ayam
- 1/2 cup mentega, lelehkan
- 1/4 sdt bawang putih bubuk
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky](#)
- 1/2 cup keju parmesan
- 2 sdm daun parsley yang dicincang
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada

CARA MEMBUAT

1. Siapkan sayap ayam yang telah dipotong sesuai selera.
2. Campurkan mentega yang telah dilelehkan dengan bawang putih bubuk di satu mangkok.
3. Siapkan satu mangkok dengan campuran Sasa tepung bumbu ala kentucky, 1/2 cup Keju Parmesan, garam dan lada.
4. Celupkan ayam ke campuran mentega, lalu balur dengan campuran tepung.
5. Goreng ayam hingga matang dan Parmesan Chicken Wings siap disajikan.