



 45 min

## Plecing Ayam

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam kampung
- 1 buah jeruk nipis, peras airnya
- 2 buah jeruk limau, peras airnya
- 300 ml air
- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG

### Bahan Halus:

- 6 siung bawang putih
- 10 buah cabai merah keriting
- 1 sdm terasi bakar
- 4 butir kemiri, sangrai
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula pasir

### CARA MEMBUAT

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis kemudian diamkan selama 15 menit. Cuci kembali hingga bersih, sisihkan.
2. Tumis bumbu yang dihaluskan & Sasa Bubuk MSG hingga harum.
3. Masukkan ayam aduk hingga berubah warna.
4. Tuang air dan air jeruk limau, masak dengan api kecil hingga ayam empuk dan kuah mengental.
5. Bakar ayam berbumbu diatas bara arang batok hingga kecoklatan, angkat sajikan.