



Melezatkan!



 30 min

Sayap Sayap Patah

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 600 gr sayap ayam, potong-potong dan cuci bersih
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky
- 8 sdml air
- Bumbu Saus Sayap Sayap Pedas
- 2 siung bawang putih, cincang
- 2 siung bawang merah, cincang
- 5 buah cabai rawit, potong-potong (sesuai selera)
- 2 sdm Sasa Saus Sambal
- 1 sdm Sasa Saus Tomat
- 1/2 sdt merica
- Kecap manis, secukupnya
- Air, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siapkan adonan basah dengan campurkan air dengan 2,5 sdm Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky, aduk rata hingga menjadi cairan yang kental.
2. Kemudian siapkan adonan kering menggunakan Sasa Tepung Bumbu ala Kentucky.
3. Lumuri sayap ayam dengan adonan kering, angkat lalu ke adonan basah, angkat dan balik ke adonan kering. Remas perlahan agar krispi terbentuk sempurna
4. Lalu goreng dalam minyak panas yang banyak dengan api sedang hingga matang dan renyah. Angkat dan tiriskan
5. Untuk saus pedasnya dimulai dari tumis bawang putih, bawang merah dan cabai rawit hingga harum. Lalu masukkan Sasa Saus Sambal, Sasa Saus Tomat, merica dan kecap manis. Tumis sebentar dan tuang sedikit air. Biarkan sampai agak mengental



Melezatkan!

7. Sayap Sayap Pedas siap sajikan untuk camilan atau lauk teman nasi.