



Ayam Lada Hitam Mudah

Bahan-bahan

- 1 Paha Ayam
- 1 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 1 packet Lada Hitam MAGGI
- 1 Bawang Besar
- 2 Bawang Putih
- 5 sudu besar Minyak

Langkah Penyediaan

1. Buangkan tulang ayam dan ketuk ayam menggunakan pengetuk daging. Cuci ayam dengan berhati-hati dan jangan buang kulitnya.
2. Dalam mangkuk, masukkan Sos Tiram MAGGI® dan perap ayam selama 1 jam.
3. Bila ayam telah diperap, panaskan kualiti non-stick
4. Dalam kualiti yang dalam, masukkan minyak dan goreng ayam dalam suhu sederhana selama 15 minit atau tunggu hingga ia bertukar menjadi perang. Ia bergantung kepada saiz paha ayam.
5. Bila ayam telah masak, letakkan ayam ke tepi.
6. Terus dengan menumis bawang besar dan bawang putih dalam lebih minyak tadi sehingga naik bau.
7. Kemudian, masukkan MAGGI® Hari-Hari Favourites Black Pepper Mix dengan 4 sudu besar air.
8. Bila sos telah mendidih dan memekat, masukkan ayam ke dalam kuah dan biar ia masak.
9. Bila sos telah menyaluti ayam, hidangkan ke dalam pinggan dan tuangkan baki sos ke atasnya.
10. Hidangan ayam yang sungguh lazat ini boleh dimakan bersama nasi, spageti, salad, kentang putar atau kentang goreng.

Nutrisi

Karbohidrat	9.26 g
Tenaga	297.73 kcal
Lemak	24.62 g
Protein	10.09 g

🕒 91 Min

⊕ 4 hidangan