



## Ayam Bakar Si Cantik Manis

### Bahan-bahan

- 4 Paha Ayam
- 8 Bawang Merah
- 2 sudu kecil Halia
- 1 sudu besar Serbuk Cili
- 1 sudu besar Serbuk Kunyit
- 1 sudu besar Serbuk Ketumbar
- 2 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 2 sudu besar Gula

### Langkah Penyediaan

1. Mula-mula buang kulit paha ayam tadi dan potongnya menjadi dua setiap satu.
2. Kemudian cuci ayam itu menggunakan air lalu dan keringkannya dengan tisu dapur.
3. Setelah itu, masukkan bawang merah, halia, serai, serbuk cili, serbuk kunyit, serbuk ketumbar, MAGGI® CukupRasa™ dan gula ke dalam satu manguk.
4. Kemudian masukkan ayam ke dalam manguk tadi dan gaulkannya hingga rata. Biarkan ia diperap selama 1 jam.
5. Sekiranya anda bercadang menggunakan arang untuk membakar, panaskan tempat pemanggang terlebih dahulu. Kemudian pangganglah ayam dan biarkan ia masak lebih kurang 20 minit. Atau sekiranya anda menggunakan ketuhar, panaskan ketukar 225°C dan bakar ayam selama 30 minit.

#### Nutrisi

|             |             |
|-------------|-------------|
| Karbohidrat | 9.88 g      |
| Tenaga      | 327.53 kcal |
| Lemak       | 21.65 g     |
| Protein     | 22.68 g     |

(L) 105 Min

(+) 6 hidangan