

# Ayam Bersalut Telur Masin Mudah

## Bahan-bahan

- 300 g Dada Ayam
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 1 cawan Tepung Gandum
- 0.5 cawan Tepung Jagung
- 1 Telur
- 4 sudu besar Mentega
- 3 ulas Bawang Putih
- 2 g Daun Kari
- 3 Cili Padi
- 1 Telur Masin
- 1 cawan Susu sejat
- 0.5 cawan Air
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™

## Langkah Penyediaan

1. Potong ayam dalam saiz kecil dan gaul dengan MAGGI® CukupRasa™.
2. Panaskan minyak. Ambil mangkuk, campurkan tepung gandum dan tepung jagung. Pukul telur dalam mangkuk lain.
3. Celup ayam dalam tepung dan kemudian telur dan tepung kembali. Goreng dalam minyak hapus sehingga kuning keemasan. Ulang hingga selesai.
4. Kemudian, sediakan sos. Panaskan kualiti dan tambah mentega, bawang putih, daun kari dan cili padi. Tumis hingga naik wangi.
5. Tuang telur masin, susu sejat, air dan MAGGI® CukupRasa™. Biar ia merenih dan masukkan ayam. Hidangkan panas-panas.

### Nutrisi

Karbohidrat	40.54 g
Tenaga	458.5 kcal
Lemak	20.51 g
Protein	26.96 g

30 Min

4 hidangan