



Ayam Goreng Disaluti Keunikan Telur Masin

Bahan-bahan

- 1 Telur Putih
- 1 sudu besar Sos Tiram MAGGI®
- 0.5 cawan Tepung Beras
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 0.5 cawan Minyak Masak
- 1 sudu besar Mentega
- 1 sudu besar Minyak Masak
- 3 ulas Bawang Putih
- 2 Stalks Daun Kari
- 2 Kuning Telur Masin
- 6 sprigs Cili Padi
- 0.5 cawan Susu Sejat
- 1 sudu kecil MAGGI® CukupRasa™
- 2 sudu kecil Gula
- 0.25 sudu kecil Tepung Jagung
- 3 sprigs Cili Padi
- 4 sprigs Daun Kari
- 3 sudu besar Bawang Putih Goreng
- 500 g Paha Ayam

Langkah Penyediaan

1. Pukul telur putih dengan Sos Tiram MAGGI® dan perap potongan ayam selama 1 jam.
2. Gaulkan tepung beras dan MAGGI® CukupRasa™ di dalam mangkuk sederhana, golekkan ayam di dalam tepung dan angkat ke dalam piring lain.
3. Panaskan kualiti, goreng ayam sedikit demi sedikit sehingga garing dan kuning keemasan. Toskan minyak dan biarkan seketika.
4. Panaskan mentega dan minyak masak di dalam kualiti, masukkan bawang putih dan daun kari – goreng sehingga garing. Masukkan kuning telur masin, cili padi dan masak sehingga ia meruap.
5. Perlahankan api dan tambah susu sejat, MAGGI® CukupRasa™ dan gula. Reneh seketika sehingga kuah memekat. Masukkan ayam dan gaul sehingga kuah menyaluti semua bahagian ayam. Taburkan hiasan dan hidang.

Nutrisi		105 Min
Karbohidrat	16.71 g	6 hidangan
Tenaga	345.26 kcal	
Lemak	22.27 g	
Protein	18.57 g	