Nasi Pulut Goreng Seloka Mesra

Bahan-bahan

- 300 g Dada Ayam
- 200 g Sosej Ayam
- 1 tbsp Sos Tiram MAGGI®
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 2 tbsp Kicap Pekat
- 1 tsp Minyak Bijan
- 1 tbsp Sos Tomato MAGGI®
- 1 tbsp Gula Merah
- 3 tbsp Minyak Masak
- 150 g Keladi
- 1 tsp Serbuk 5 Rempah
- 500 g Beras Pulut Thai
- 1 tbsp Udang Kering
- 1 tsp MAGGI® CukupRasa™
- 1 L Stok Ayam
- 2 tbsp Minyak Masak
- 2 Telur
- 30 g Salad Lettuce
- 20 g Daun Bawang

Langkah Penyediaan

1. Perap sosej dan ayam dengan sos dan MAGGI® CukupRasa™.
2. Panaskan kuali dan goreng dengan sedikit minyak sehingga perang dan melekit. Angkat dan biar seketika.
3. Gaul keladi dengan serbuk 5 rempah dan goreng dengan minyak sedikit. Angkat dan biar seketika.
4. Kemudian, panaskan minyak dan goreng udang kering sehingga naik bau. Kemudian masukkan beras dan goreng selama 1 minit dan masukkan air stok ayam diparas ¼ dan MAGGI® CukupRasa™. Biarkan ia merenih dengan api perlahan sehingga ia mengering.
5. Ulangi dengan menambah air stok sedikit demi sedikit sehingga beras masak dan semua stok meresap (jumlah stok berbeza mengikut jenama beras; masukkan secukupnya).
6. Akhirnya besarkan api dan tambahkan keladi dan goreng sehingga beras kering.
7. Hidangkan nasi dan taburkan sosej, ayam dan telur dadar. Hiaskan dengan salad dan daun bawang.

Pemakanan

Karbohidrat	59.7 g
Protein	20.42 g

81 Min

10 hidangan