

Remas.nu

Ayam goreng pecel lele

~ Nurus's Kitchen ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/2 ekor** ayam
- Minyak goreng
- Bumbu ungkep
- **Sedikit** kunyit
- **Sedikit** jahe
- **Sedikit** lengkuas
- **5 buah** bawang merah
- **4 buah** bawang putih
- **3 buah** kemiri
- **2 lembar** daun salam
- **1 batang** sereh
- **1 buah** gula merah
- **1/2 sendok makan** garam

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Potong ayam dan cuci bersih
- Rebus ayam dan blender/haluskan bumbu ungkep tersebut. Kecuali lengkuas dan sereh digeprek dan masukkan daun salam yang sudah disobek
- Tunggu hingga mendidih dan masukkan gula merah dan sedikit garam
- Tunggu hingga airnya tiris
- Goreng ayam yang sudah yang diungkep tersebut hingga matang dan berwarna kecoklatan

Resep-resep Terkait

- [Cumi pedas manis](#)



- [Cumi goreng tepung saus teriyaki](#)



- [Opor ayam](#)



- [Ayam kecap](#)

