

AYAM MASAK HITAM



Κατηγορία: Κυρίως πιάτα με ψάρι κρέας

Δημιουργήθηκε στις
2020-05-11
Εγκρίθηκε από Supercook MY
Προτάθηκε από Supercook MY
Ο συνολικός χρόνος
προετοιμασίας: 53:10 Λεπτά

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 ΔΟΣΕΙΣ

6 Κομμάτι	boneless chicken thigh (cut into 3-4 chunk) (A)
1 Κουτάλι σούπας	curry powder (A)
1/2 Κουτάλι σούπας	white pepper powder (A)
100 Γραμμάρια	Shallot, peeled (B)
4 Σκελίδα σκόρδου	garlic (B)
30 Γραμμάρια	ginger (B)
50 Γραμμάρια	cooking oil (C)
1 Κουτάλι σούπας	curry powder (D)
2 Κουτάλι σούπας	blend chilli (D)
2 Φύλλα	pandan leaves (D)
1 Βλαστάρι	curry leaves (D)
1 Βλαστάρι	lemon grass (D)
70 Γραμμάρια	soy sauce (E)
30 Γραμμάρια	water (E)
1 Κουταλάκι γλυκού	salt (F)
1/2 Κουταλάκι γλυκού	chicken stock (F)
1 Κουτάλι σούπας	brown sugar (F)
1	tomato , slice (F)

6-8 Φύλλα ποίηση (F)

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΒΗΜΑ ΠΡΟΣ ΒΗΜΑ

Για να δείτε την πλήρη συνταγή, παρακαλώ [συνδεθείτε στο](#) .

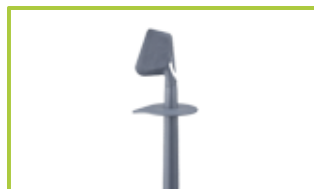
ΕΡΓΑΛΕΙΟ



Μαχαίρι ανάμιξης
(αιχμηρό)



Εργαλείο ανάμιξης



σπάτουλα