

ОСТРАЯ ТОМАТНАЯ КУРИЦА (АЙАМ МАСАК МЕРА)



Категория: основные блюда из рыбы и мяса

Дополнительная информация
Безалкогольный, , ,
Традиционный, Рамадан

Создана 2024-05-21
Предложено Supercook SG
Общее время приготовления: 65:30
Минут

Suitable for article:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 8 ПОРЦИЙ

1.5 Килограмм	Курица нарезанная на 16 кусков
1 Чайная ложка	куркума
2 Чайная ложка	соль
220 Грамм	Вода
1 Чайная ложка	Паста тамаринда
15 Кусок	Сушеный перец чили (очищенный от семян и размягченный)
4 Кусок	зубчик чеснока
80 Грамм	шалот
1 Кусок	Лемонграсс (белая часть)
2.5см ---	Имбирь
2.5см ---	Галанга
80 Грамм	Масло для готовки
200 Грамм	Томатная паста
2 Столовая ложка	сахар.
120 Грамм	Желтый лук (ломтики)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

ИНСТРУМЕНТ



Смесительный нож
(острый)



шпатель



Измерительная
чашка