

AYAM GORENG AGROMAS

Bahan-bahan:

2 ketul dada ayam

1 biji telur ayam (putih telur sahaja)

1 sudu teh serbuk kunyit

½ sudu teh lada sulah

1 cm halia (ditumbuk)

150 gm tepung berempah serbaguna agromas

Sedikit garam

Minyak untuk menggoreng

Cara masakan:

1. Dada ayam dibuang tulang dan dihiris panjang.
2. Gaulkan ayam dengan serbuk kunyit, garam, halia serta serbuk lada sulah dan perapkan selama 10 minit.
3. Pukul putih telur. Celupkan ayam tadi ke dalam putih telur dan gaulkan dengan tepung berempah serbaguna agromas.
4. Goreng hingga masak.

Penyediaan Sos:

Panaskan sedikit minyak. Tumiskan bawang putih yang telah dicincang tadi. Masukkan sos cili agromas, cuka, gula dan sedikit garam. Kacau sehingga pekat.