

Ayam Masak Krim Paprika



Bahan utama: ½ kg dada ayam tanpa tulang tanpa kulit, potong dadu 4 sdm mentega 1 bawang bombay, iris-iris 1 sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE 1 kubus kaldu ayam (opsional) 1 sdm bubuk cabe KOEPOE KOEPOE 1 sdt garam, atau sesuai selera 1/8 sdt lada putih KOEPOE KOEPOE 240 ml (1 gelas) krim asam

(sour cream) 340 gr fettuccini, rebus, keringkan Daun peterseli untuk hiasan

Cara membuat:

1. Masak ayam di wajan anti-lengket ukuran besar dengan api sedang. Tambahkan bombay dan bubuk bawang putih, masak kembali selama 5 menit.
2. Masukkan bahan-bahan lainnya kecuali krim asam, fettuccini, dan daun peterseli. Kecilkan api, biarkan mendidih dengan wajan tertutup selama 30 menit. Aduk sesekali.
3. Tambahkan krim asam saat ayam sudah terlihat kering. Panaskan kembali, namun jangan sampai mendidih. Sajikan ayam paprika dengan menuangkannya di atas fettuccini. Taburi dengan bubuk cabe dan hias dengan daun peterseli (jika suka).

Untuk 4-6 porsi Waktu persiapan: 10 menit Waktu pembuatan: 35 menit