

*Remas.nu*

## Semur Ayam Kentang

~ Prita Karina ~

Source: xanders

**#BerburuCelemekEmas #Week1**

**#Resolusi2019**

**#CelemekEmas**

(13jan2019)



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 ekor** ayam
- **500 gr** kentang
- **1 btg** kayu manis ukuran kecil
- **1 bh** tomat merah, potong2
- Kecap manis
- Kecap asin
- **secukupnya** Garam, gula dan air
  
- **Bumbu yg dihaluskan :**
  
- **8 bh** bawang merah
- **1/2 btr** pala
- **4 siung** bawang putih
- **1 sdt** merica

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci ayam, potong2, goreng sebentar saja. Sisihkan.



- Kupas kentang, potong2. Goreng setengah matang. Sisihkan.
- Tumis bumbu halus bersama kayu manis dan tomat sampai wangi.



- Masukkan ayam, aduk2 beri air secukupnya garam, gula, kecap manis, kecap asin. Koreksi rasa.



- Masak dengan api kecil. Masukkan kentang ketika ayam sudah setengah empuk. Masak sampai ayam empuk, bumbu meresap, air menyusut.
- Sajikan..



# Resep-resep Terkait

---

- [Teh Kulit Apel](#)



- [Acar Kuning \(Timun Wortel Buncis\)](#)



- [Bihun Goreng Kere](#)



- [Jus Apel Timun Nanas](#)

