

## Kumpulan Resep Masakan Lezat Dan Sehat Dengan Bahan Ayam

Dada ayam adalah salah satu paling banyak dikonsumsi bersandar daging seluruh dunia. Artikel ini memberikan beberapa mudah dan cepat resep yang Anda dapat menggunakan yang sama.

Ayam dikenal sebagai daging Universal populer yang digunakan untuk menyiapkan berbagai hidangan makanan. Namun, kadang-kadang, Anda bosan membuat [aneka kreasi resep masakan](#) yang sama berulang-ulang dan perlu perubahan. Disediakan di bawah ini adalah beberapa pengganti yang lezat dan unik yang dapat Anda coba di rumah Anda.

### Sup krim ayam mol poblano

#### Bahan

- Panggang ayam - tiga atau lebih cangkir
- Kaldu ayam--3 quarts
- Ayam kaldu butiran - 1 sdt
- Poblano lada (potong dadu di ½ inci potongan)--3
- Besar bawang (potong dadu di ½ inci potongan) - 2
- Besar labu (potong dadu dalam potongan-potongan ½ inci) - 3
- Jeruk batang (½ inci potongan) - 5
- Gas air mata putih - ½ sendok makan
- Bawang putih cincang - ⅛ kaca
- Ketumbar segar daun (cincang) - ½ banyak
- Kering thyme - ¼ sendok teh
- Jinten tanah - ¼ sendok teh
- Mentega tawar - ½ cangkir
- Bumbu panas - ½ cangkir
- Multi-tujuan tepung - 1 cangkir
- Krim utama - 1 cangkir
- Minyak zaitun extra virgin - ¼ cangkir

#### Cara Memasak

Panaskan minyak zaitun dalam panci besar, dan menambahkan bawang putih, bawang, wortel, merica poblano, lada putih, jeruk, jintan, thyme, dan natrium untuk itu. Tumis sayuran sampai mereka menjadi lembut. Tambahkan daun ketumbar, kaldu ayam payudara, dan kaldu ayam untuk itu dan menyiapkan makanan selama 10 menit lebih. Letakkan bagian ayam panggang untuk itu, dan aduk campuran. Jauhkan campuran panas sampai akhirnya menjadi cukup tebal. Meskipun ayam mendapatkan dimasak, suhu wajan dan membakar tanpa Salt butter di dalamnya. Kemudian, tambahkan tepung dengan mentega dan berbaur dengan baik. Aduk tepung untuk 2 menit tanpa membiarkannya mengubah kecoklatan di warna.

- **Resep Masakan sehat** <http://www.abhr.org.br/wp-content/uploads/2008/11/recipi.pdf>

Sekarang, meletakkan 1 cangkir ayam campuran kimia dari panci terhadap tepung, dan kocok yang baik. Kemudian, tambahkan dua lebih cangkir jus sayuran ini untuk itu (satu gelas pada satu waktu), bersama dengan aduk, tuangkan campuran lengkap dari wajan kembali di panci. Biarkan jenis adonan masak selama sekitar lima menit, atau sampai mulai mengental. Sekarang, Hapus panci

melalui panas dan tuangkan adonan ke dalam panci melayani. Tuangkan saus panas dan krim di atasnya dan sajikan. Anda dapat meningkatkan volume poblano paprika sesuai preferensi pribadi.

## Monterey ayam panggang pizza

- Elemen
- Puting ayam tanpa kulit, tanpa tulang (potong)--4
- Bawang (iris)--1
- Paprika hijau (potong 2 inci) - 1
- Salsa - ½ cangkir
- Bisa Cream sup jamur - satu tertentu
- Minyak zaitun - beberapa sendok makan
- Tortilla hangat--8
- Monterey Jack keju mozzarella (diparut) - 1 cangkir

## Cara Memasak

Panaskan minyak zaitun dalam wajan dan tempat ayam pemutihan Strip di dalamnya. Masak mereka sampai mereka mengubah warna coklat gelap. Setelah itu, meletakkan bawang dan pertahanan diri untuk itu, dan mempersiapkan itu sampai bawang melembutkan. Kemudian, tambahkan sup jamur dan salsa untuk wajan dan panas campuran sampai ayam akan benar-benar matang. Setelah selesai dada ayam, menempatkan sepotong untuk masing-masing tortilla, dan ornamen dengan sejumlah dermawan diparut keju Monterey Plug dan salsa.

## Dada ayam Biryani

### Bahan

- Dada ayam (dipotong-potong)--4
- Basmati beras - 2 cangkir
- Bawang (dicincang) - 1
- Substansi jahe - 1 sendok teh
- Ramuan bawang putih paste - 1 sdt
- Pure tomat - ½ cangkir
- Garam masala debu - 2 sendok teh
- Susu - ½ cangkir
- Yoghurt alami - 1 cangkir
- Hijau sup pasta - 1 sendok teh
- Tanah ketumbar - Anda sendok teh
- Kunyit - satu sendok teh tertentu
- Tanah cabe rawit--2 sendok teh
- Kismis - 10-12
- Minyak zaitun untuk menggoreng
- Garam secukupnya
- Ketumbar hijau daun untuk garnishing

## **Cara Memasak**

Memerlukan mangkuk besar dan memasukkan pasta bawang, tomat haluskan, pasta bawang putih, yoghurt alami, jahe pasta, sup hijau pasta, cabe rawit, kunyit, jinten permukaan, ketumbar, dan garam masala (yang mencakup hitam & putih merica, cengkeh, Malibar daun, diperpanjang merica, jintan hitam, biji cumin, kayu manis, hitam, kusam, dan green kapulaga, pala, adas bintang, dan biji ketumbar) di dalamnya. Berpakaian buah dada ayam dengan campuran ini, dan tetap ini selain untuk 3-4 beberapa jam. Panaskan minyak dalam panci besar dan tumis bawang cincang di dalamnya. Setelah mengubah coklat keemasan dalam warna, menaruh dada ayam berbumbu untuk itu. Masak yang baik selama 10 menit. Memasang 4 cangkir air normal beras Basmati. Letakkan susu, beberapa safron (jika tersedia), kapulaga, ditambah potongan ayam ini. Campur dengan baik, dan tekanan masak campuran. Setelah selesai, hiasan yang dengan ketumbar hijau daun dan sajikan panas.

Konstituen yang digunakan di atas disebutkan formula, terutama garam masala dan Monterey Jack keju, serta tersedia di hampir semua toko kelontong. Akibatnya, Anda tidak akan kesulitan mendapatkan mereka untuk membuat resep ini menyenangkan di rumah.