

Resep Masakan Menyehatkan - Sup Ayam Misua

Apakah Anda mencari Sup Nusantara yang lezat yang dapat Anda persiapkan dengan cepat? Resep Sup Poultry dan Misua ini adalah ide yang bagus. Saya suka Chicken and Misua Soup karena ini biasanya sesuatu yang bahkan [anekakreasi resep masakan](#) yang praktis pun bisa disiapkan dan itu juga terjangkau.

Saya siapkan sup Ayam dan Misua ini dengan merebus ayam terlebih dahulu. Saya menggunakan dada ayam tanpa tulang dan tanpa kulit untuk resep ini, tetapi Anda dapat menggunakan ayam dengan tulang-in. Saya baru saja merebus ayam sampai benar-benar matang, biarkan hingga dingin, dan hilangkan daging secara manual. Jika Anda menggunakan tulang ayam, langkah yang sama tetap berlaku - pastikan tidak menambahkan tulang di dalam sup. Air yang kami gunakan untuk merebus akan menjadi stok dada ayam kami.

[kreasi resep masakan sup](#) hanya dengan menumis sayuran dengan ayam suwir. Bagian yang tersisa dan beberapa cangkir kaldu ayam ditambahkan. Ketika cairan mendidih, sisa elemen dicampur-dalam pot. Ini sangat sederhana dan lugas.

Coba ini dada ayam dan Resep Sup Misua. Nikmati!

Resep Sup Ayam Misua

- Waktu persiapan
- 10 mnt
- Luangkan waktu
- 40 menit
- Total waktu
- 50 menit

Bahan Sup

- ½ pon dada ayam tanpa tulang
- 3 hingga 4 cangkir kaldu ayam
- 3 gelas air minum
- 4 ons Misua (Chinese Vermium)
- ½ cangkir memotong bawang hijau
- 1 bawang kuning kecil, cincang
- empat siung bawang putih, dilumatkan dan dicincang
- 2 sendok makan minyak goreng
- 1 sendok teh annato bubuk (bubuk atsüete)
- Sodium dan merica menjadi bumbu

Cara Memasak

1. Didihkan air ke dalam wadah memasak.
2. Setelah air mulai dimasak, tambahkan dada ayam dan didihkan selama 15 hingga delapan belas menit (tambahkan lebih banyak air normal jika diperlukan).
3. Buang uggas dan biarkan dingin. Hancurkan daging ayam secara manual. Menyisihkan.
4. Panaskan minyak atsiri memasak dalam gulma masak bersih.
5. Tumis bawang dan bawang putih
6. Setelah bawang berubah menjadi lunak, tambahkan daging ayam yang dibuang. Lanjutkan untuk mempersiapkan 2 menit.
7. Tambahkan bubuk annato dan tuang sisa air dari panci tempat ayam direbus. Tuang ke dalam kaldu ayam.
8. Aduk dan biarkan mendidih.
9. Tutup dan biarkan mendidih selama seperempat jam. Anda dapat menambahkan lebih banyak air atau mungkin kaldu ayam jika airnya berkurang.
10. Masukkan mie miswa. Aduk dan buat selama 2 menit.
11. Masukkan bawang hijau cincang, garam, dan lada hitam.
12. Transfer ke mangkuk penawaran. Anda bisa meminum jenis ini dengan bawang putih panggang.
13. Membantu. Bagikan dan nikmati!

- http://www.sbmac.org.br/boletim/pdf_2005/beef.pdf
- <http://fatecpiracicaba.edu.br/revista/index.php/bioenergiaemrevista/article/view/37/373737>
- <https://www.yummly.com/recipes/indonesian-soup>
- <http://www.seer.ufv.br/seer/index.php/reveng/article/view/70/707070>

Info Nutrisi

Ukuran porsi: 3