

印度奶油香葉燒雞件



材料

雞上腿肉 2塊（約50克）
牛油 20克

醃料

(A)

鹽 1茶匙
蒜頭 半個（切碎）
薑粉 1湯匙

(B)

芫荽葉 30克
蛋 2隻（切碎）
青尖椒 2條（切片）
車打芝士片 3片
淡忌廉 50克
玉桂粉 1茶匙

做法

1. 把雞上腿肉洗淨，切成塊狀，加醃料(A)拌勻，放15分鐘備用；
2. 雞蛋發打，芝士片切碎混合，加入醃料(B)拌勻，加入(1)中攪拌混合，醃大約

2 小時；

3. 快速智能煲按「烤焗」鍵，放入牛油煮溶，放入雞塊，把蓋鎖上；
4. 可開蓋查看，當變成金黃色即成。

關聯產品：PCA500 飯至尊 PCA630 提煉寶