

香芋栗子雞粥



材料

雞胸肉 1塊
芋頭 200克
栗子 8粒
米 1杯
水 8杯

醃料

鹽 1茶匙
胡椒粉 1茶匙
雞粉 1茶匙
生粉 1茶匙

調味料

鹽，胡椒粉 適量

做法

1. 將雞胸肉切粒，用醃料拌勻；
2. 芋頭刨皮切粒，栗子去衣；

3. 將所有材料放入快速智能煲內，鎖好煲蓋，按「粥」鍵；
4. 待浮子閥降下，開蓋加入調味料，即成。

關聯產品：PC8320 提煉寶 PC5800/6800 時尚寶