

Piniritong Pak Pak ng Manok

Mga Sangkap :

20 pirasong pak pak ng manok

Panimpla :

Kaunting sari-saring rekado

1 kutsaritang curry powder

1 1/2 kutsarang arina

1 kutsaritang shaoxing alak

kaunting asin

kaunting paminta

Paraan ng pagluluto :

Hugasan ang pak pak ng manok at isipsip ang tubig. Haluin ng panimpla at ibabad ng 15 minuto. Painitin ang mantika ng halos 80%, iprito ang manok hanggang maluto. Isipsip ang mantika. Ihalo ang 2 kutsarang mayonnaise at 2 kutsarang ketchup para sa salad saus.