

## **Maanghang na piniritong Manok**

Mga Sangkap :

2 piraso hita ng manok 2 kutsarang pickles 1/2 kutsarita Peppercorns 1 piraso perennial sili 1 kutsara dinuorg na bawang 2 kutsarang mantika

Panimpla :

2 kutsara shaoxing alak 1 kutsara asukal 2 kutsara toyo 1 kutsara putting suka 1 kutsara arinang mais 1 kutsara tubig

Pambabad :

2 kutsarita toyo kaunting asin kaunting arinang mais

Paraan ng pagluluto :

Alisin ang laman ng hita ng manok, itadtad ang perennial chili at pickles, ihiwa ang karne ng manok ng maliliit na piraso, ihalo sa pambabad ng 15 minuto, ibabad ang pickles sa tubig at ihalo ng asukal at itabi ng 30 minuto, Patitikin at patuyuin Mag-init ng mantika at iprito ang peppercorns, hanguin. Igisa ang sili at bawang, isunod ilagay ang manok at iprito hanggang maging puti ang karne ng manok Iuhos ang mga panimpla, takpan at singawan at iluto ng 3 minuto. Ihain