AckySHINE.com

Jinsi ya kupika Mishkaki ya kuku

By SW - Melkisedeck Shine · April 9, 2022

Dondoo za Mapishi na Lishe · Upishi na Maandalizi ya Milo yenye Afya · #Karibu AckySHINE

Kidali cha kuku 1 kikubwa Swaum,tangawizi 1 kijiko cha chai Limao 1/2 Pilipili ya unga 1/2 kijiko cha chai Curry powder 1/2 kijiko Paprika 1/2 kijiko cha chai Hoho jekundu 1/2 Hoho la njano 1/2 Kitunguu 1/2 Chumvi Olive oil

Matayarisho

Katakata kuku ktk vipande vya mishkaki ya kawaida kisha vimarinate na vitu vyote, kasoro hoho na kitunguu.Ni vizuri kuziacha either usiku mzima au kwa masaa machache ili spice ziingie vizuri. Baada ya hapo katakata hoho na vitunguu vipande vya wastani kiasi. Baada ya hapo Taarisha vijiti vya mishkaki kisha tunga nyama pamoja na hoho na vitunguu kisha nyunyuzia mafuta na kisha uzichome kama mishkaki ya kawaida. Itakapoiva itakuwa tayari kwa kuliwa na chochote upendacho kama ndizi za kuchoma, viazi na n.k.