

## Ayam Rica Rica



### Keperluan:

1 daging pitik wutuhan (*hele kip*)  
½. wungkul brambang bombay utowo  
4 iji brambang cilik2  
5 siung bawang putih  
2 lenjer sere  
1 jahe seger kiro-kiro 2-4 cm.  
5 lembar godong jeruk purut  
1 lembar godong pandan  
8 iji lombok abang gede  
200 ml. banyu adem  
1 wungkul jeruk pecel (*citroen*)  
3 sendok lengo goreng (*sla olie*)  
1 sendok teh munjung uyah.

### Corone Nggawe:

- Pitike di ketok dadi 12, kumbah resik.
- Lombok abang, brambang, bawang, uleg (*blender*) sing alus, sere, jahe digepuk.
- Panaske wajan isi lengo, tumis bumbu2 mau nganti arum, lebokke daging pitik-e, godong jeruk, godong pandan, sere, jahe, aduk2 roto.
- Lebokke banyune, wolak walik roto. Keceri karo jeruk pecel mau. Cilik-ke genine, tutup rapat , diungkep.
- Sedelo-sedelo dibukak, wolak-walik. Yen wis mateng lan rodo sat, angkat.
- Sajekno panas2 karo diuwuri brambang goreng nduwure.