

# Sup Kentang dan Kubis Daun dengan Sosej Ayam

## Maklumat Pemakanan

- Kalori: 1870.00 kcal
- Karbo: 2.30 g
- Protin: 198.45 g
- Lemak: 117.10 g
- Fiber: 0.70 g

## Bahan-bahan

- Sosej ayam - 300 g
- Bawang merah - 6
- Bawang putih - 4 ulasan
- Kentang besar, dipotong dadu - 6
- Kubis daun - 2 cawan
- TUMI X® Perencah Pati Ayam (120g) - 3
- Cuka balsam - 2 sudu besar
- Tomato - 4
- Sos cili - 1 sudu kecil

## Cara-cara

1. Panaskan sedikit minyak, masak sosej untuk me
2. Masukkan bawang merah kecil dan masak selama
3. Tambah bawang putih dan kentang, masak selama
4. Gabungkan kubis daun yang telah dipotong dan
5. Masukkan perencah pati ayam dan cuka.
6. Rendahkan api, tutup tudung kualiti dan reneh s
7. Masukkan tomato dan sos pedas, kemudian masak