

37/2017 • 18.9.2017 • 13.800Đ

**Thế  
Giới**

# Phụ Nữ

PHỤ NỮ VIỆT NAM

**NHÀ VĂN  
NGUYỄN NGỌC TƯ:**

“Là tui đó: đen,  
buồn, háo sắc  
và hơi khùng!”

**GẶP LẠI  
THỜI  
THANH  
XUÂN  
RỰC RỠ**



**Sắc đỏ  
tăng  
sức sống**

**NHỮNG  
KIỆT TÁC  
MỀM  
MƯỢT**

Làn môi  
dày  
thu hút

**KHÓC KHI  
MÁY BAY  
CẮT CẢNH**

LÀM ĐẸP • THỜI TRANG • SỨC KHỎE • KHÔNG GIANG • CHUYỆN LẠ CÓ THẬT

TAY HỒM • GIA KHOA • BỊ QUYẾT THÀNH CÔNG • LỜI TRAI TÌM MUON NOI



# Gà nướng sả

CHỈ VỚI MỘT CHÚT  
BIẾN TÁI, MÓN GÀ  
QUEN THUỘC TRONG  
BỮA ĂN HÀNG NGÀY  
CỦA GIA ĐÌNH BẠN SẼ  
TRỞ NÊN ĐẬM ĐÀ  
VÀ THƠM NGON HƠN.

NGOC VAN



### Nguyên liệu

Thịt gà đùi: 250gr  
 Dầu hào: 1 thìa café  
 Tương ớt: 1 thìa café  
 Hạt nêm: 1/2 thìa café  
 Mật ong 1/3 thìa café  
 10 cây sả  
 Ngũ vị hương: 1 gói  
 Hạt tiêu: 1/4 thìa café.

### Cách làm

1. Đùi gà rửa sạch, lọc bỏ xương, thái miếng vừa ăn.
2. Ướp thịt gà với các loại gia vị.
3. Phần lớn các cây sả rửa sạch, đập dập, băm thật nhỏ để khi ướp vào gà sẽ ngấm nhiều hương vị sả nhất. Ướp gà với sả trong khoảng 30 phút.
4. Chẻ đôi một số cây sả còn lại, cho thịt gà vào, kẹp chặt, đem nướng trên than hoa đến khi gà chín vàng.



Đầu bếp **Đình Văn Mạnh** (khách sạn Hanoi La Siesta, số 12 Nguyễn Quang Bích, Q. Hoàn Kiếm, Hà Nội), tư vấn: Nếu không muốn nướng trên than hoa thì bạn có thể nướng gà trong lò nướng, với nhiệt độ 180 độ C trong khoảng 30 phút.