



45 min



Bakso Goreng Telor Puyuh

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus [Sasa Tepung Bakso](#)
- 50 gram udang
- 150 gram ayam
- 4 sdm telur kocok
- 4 sdm air es
- 2 sdm minyak goreng
- 10 butir telur puyuh rebus

Bahan Saus:

- 3 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 2 sdm [Sasa Saus Sambal](#)
- 1 sdm gula
- 100 ml air
- 1 sdt tepung maizena, larutkan dengan air 1 sdm perasan lemon

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

hingga halus.

2. Bentuk bulat dengan bantuan sendok, beri isian telur puyuh yang sudah direbus.
3. Goreng dengan api sedang hingga kulit mengeras atau krispi supaya tidak kempes ketika diangkat.
4. Untuk sausocolnya, masak semua bahan kecuali lemon di pan hingga tercampur merata dan kental. Tambahkan perasan lemon di akhir.