



Melezatkan!



Bola-Bola Sayur Panggang

DESKRIPSI
3211

BAHAN-BAHAN

- 1 1/2 cup sayuran mix
- 3 buah kentang
- 2 1/2 sdm [Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng](#)
- 1/4 cup tepung protein sedang
- 2 buah cabe hijau, cincang halus
- 4 sdm daun ketumbar, cincang
- 1/2 cup susu
- 1/4 sdt baking soda
- 6 sdm keju mozzarella
- 1 sdt [Sasa BonTabur](#)
- 1 putih telur, dikocok
- Tepung roti, secukupnya
- [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#), secukupnya
- Minyak untuk menggoreng

CARA MEMBUAT

1. Rebus sayuran mix dan kentang hingga matang, lalu masukkan ke dalam mixing bowl.
2. Masukkan bahan lainnya kecuali keju, kemudian aduk rata.
3. Bagi adonan, lalu bentuk menjadi bulat dan isi dengan potongan keju mozzarella.
4. Celupkan adonan yang telah dibulatkan ke dalam kocokan putih telur, kemudian balurkan tepung roti hingga merata.
5. Goreng dengan api sedang hingga cokelat keemasan, lalu angkat dan sajikan.