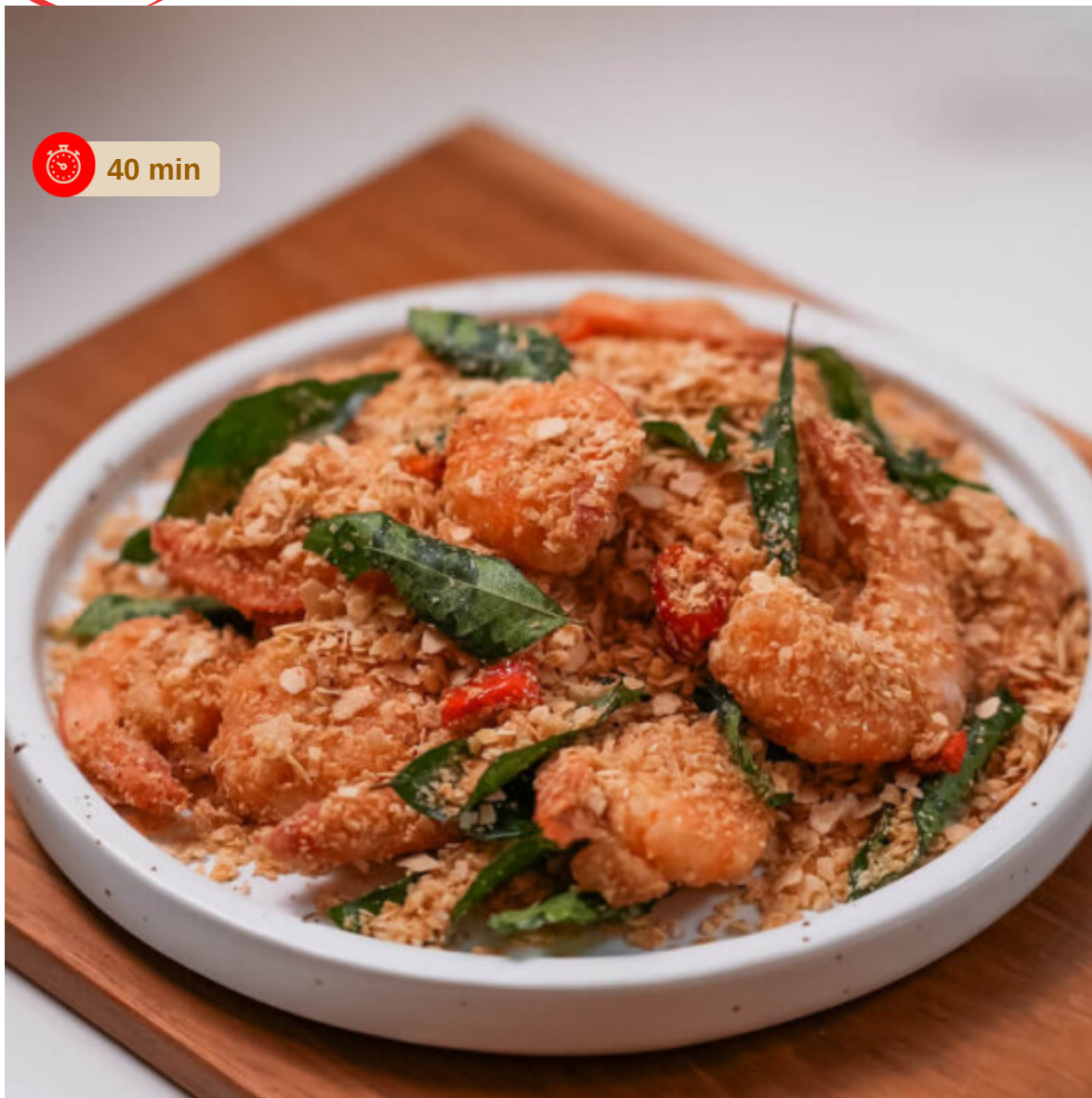




40 min



Cereal Prawn

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gr udang
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 pack [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- Minyak untuk menggoreng
- 100 gr cereal instan
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam atau sesuai selera
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 3 buah rawit merah
- 20-25 lembar daun kari
- 2 sdm mentega

CARA MEMBUAT

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis.
2. Balut udang dengan Sasa Tepung Bumbu lalu goreng hingga matang.
3. Campurkan cereal, gula, garam, dan Sasa MSG.
4. Panaskan mentega, tumis rawit, dan daun kari hingga harum lalu masukkan cereal, masak dengan api paling kecil lalu tambahkan udang yang sudah digoreng.



Melezatkan!

5. Sajikan.