



50 min



Donut Garlic Chicken Flower

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 100 gr daging ayam cincang
- 1 sdt bubuk bawang putih
- ½ sdt garam
- ½ sdt parsley
- ½ sdt oregano
- ¼ merica bubuk
- 1 putih telur
- 75 gr [Sasa Tepung Bumbu ViRal Serbaguna](#)
- Tepung roti secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campurkan ayam cincang, tepung bumbu dan semua bumbu.
2. Bulatkan adonan kemudian cetak menggunakan cetakan donat.
3. Baluri dengan putih telur dan tepung roti.
4. Airfry selama 15 menit dengan suhu 180°C.
5. Sajikan dengan saus dan taburan keju.