



Melezatkan!



20 min

Fritata Udang Paprika

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 bks [Sasa Tepung Bakwan Spesial](#) 250 gr
- 100 gr udang cincang
- 1/2 buah paprika, potong dadu
- 100 ml air
- 200 ml susu cair
- 1 sdm margarine
- [Sasa Saus Sambal](#), secukupnya
- Mayonaise

CARA MEMBUAT

1. Aduk Sasa Tepung Bakwan Spesial, air, dan susu cair, aduk rata lalu masukkan udang cincang, paprika, aduk rata.
2. Panaskan cetakan kue lumpur atau fry pan mini lalu masukkan adonan, masak hingga matang.
3. Sajikan panas dengan Sasa Sambal Keluarga dan mayonaise.