Melezatkan!

Gurame Rica Rica

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Ikan Gurami, fillet, potong-potong
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original 225 gr
- Minyak Goreng secukupnya
- 2 lembar Daun Salam
- 2 lembar Daun Jeruk
- 2 cm Lengkuas, memarkan
- 1 batang Serai, memarkan
- 14 sdm Air Es

BUMBU HALUS:

- 5 siung Bawang Merah
- 3 siung Bawang Putih
- 7 buah Cabai Merah keriting
- 5 buah Cabai Merah besar
- 1 buah Tomat

CARA MEMBUAT

- Adonan basah : Buat larutan 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dengan 14 sendok makan air dingin, aduk hingga rata. Sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
- 2 langkah mudah crispy ala Sasa :
  a. Celupkan ikan ke dalam adonan basah,
  b. Gulingkan ke dalam adonan kering, tekan-tekan 5x.
- Goreng dalam minyak panas api sedang hingga matang, angkat dan tiriskan.
- Bumbu : panaskan 5 sdm minyak goreng, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, lengkuas dan daun jeruk, tambahkan garam dam gula pasir, masak hingga matang. Angkat.
- Letakkan ikan dalam piring saji lalu tuang bumbu cabai diatasnya, sajikan.