



Krokot Jamur Keju

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 60 gram Mentega atau Margarin
- 1 buah Bawang Bombay, cincang
- 2 siung Bawang Putih, cincang
- 1/2 sdt Merica Bubuk
- 1 sdt Garam
- 1 sdt Gula
- 75 gram terigu
- 75 gram Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original
- 100 ml Susu Cair
- 1/2 kaleng Jamur Kancing Kalengan, cincang kasar
- 150 gram Udang Kupas, cincang halus
- 50 gram Keju Cheddar Parut
- 1 butir Telur
- 250 gram Tepung Panir atau Tepung Roti
- Minyak Goreng Secukupnya

CARA MEMBUAT

- Panaskan margarine, kemudian tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang cincang kemudian masukkan garam, merica, dan gula. Aduk rata
- Masukkan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dan terigu, aduk hingga terigu kalis, kemudian tuang dengan susu sedikit demi sedikit hingga kalis.
- Setelah rata masukkan jamur cincang dan keju parut. Aduk hingga rata dan adonan dapat dipulung.
- Pulung adonan sesuai selera. Untuk yang istimewa kamu bisa tambahkan 1 potong keju seukuran 1 ruas ibu jari di dalam adonan.
- Kocok telur, kemudian gulingkan adonan yang sudah dipulung tadi ke dalam adonan telur dan selanjutnya balurkan ke dalam tepung panir atau tepung roti. Sisihkan di tray berbeda.
- Panaskan minyak, kemudian goreng krokot hingga coklat matang.
- Kamu bisa sajikan dengan Sasa Saus Sambal Asli atau Sasa Saus Tomat



Melezatkan!

Itulah salah satu resep yang bisa buibu buat di rumah. Bisa dijadikan sebagai camilan nonton atau ide jualan yang pastinya laris manis. Rasanya enak, menyehatkan dan juga cara buatnya simpel. Yuk cari resep hidangan unik lainnya hanya ada di Sasa.

Baca juga: [Resep Nugget Udang Crispy](#)