



45 min



Nasi Goreng Selimut

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 5 butir telur, kocok
- 400 gr nasi putih
- 1 [Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial](#)
- 5 sdm minyak goreng
- 50 gr udang, kupas
- 50 gr cumi, potong-potong
- 50 gr ayam, potong dadu
- Kacang polong rebus, secukupnya
- Wortel rebus, potong kecil
- [Sasa Saus Sambal](#)

CARA MEMBUAT

1. Siapkan wajan, nyalakan api dan panaskan minyak goreng. Lalu masukan telur dan masak hingga matang. Tiriskan.
2. Tumis cumi, ayam, dan udang hingga matang. Masukkan nasi dan Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial, lalu aduk hingga rata.
3. Ambil telur dadar yang sudah dibuat dan masukkan nasi ke bagian tengah, lalu lipat.



Melezatkan!

Sasa Saus Sambal.

TIPS PENYAJIAN:

Nasi goreng selimut ini bisa Anda sajikan di pagi hari sebagai menu sarapan untuk keluarga terutama anak-anak akan menyukai ini. Selain itu, nasi goreng selimut ini juga bisa Anda jadikan sebagai menu makan siang dan malam dengan ditemani aneka menu masakan lainnya seperti [telur dadar tepung](#) atau yang lainnya.

Itulah resep nasi goreng selimut spesial untuk keluarga Anda dengan cita rasa yang lezat dan nikmat untuk dihidangkan bersama. Sekarang Anda bisa membuat nasi goreng selimut ini dengan mudah dan praktis mengikuti resep nasi goreng di atas. Gunakan selalu aneka bumbu praktis dari Sasa untuk membuat berbagai masakan nasi goreng yang lezat. Selamat mencoba ya!

Lihat Resep Lainnya:

- 1. [Nasi Goreng Nanas Seafood Barbeque](#)
- 2. [Nasi Sumsum Sapi](#)
- 3. [Nasi Bakar Cumi Pedas](#)