



Melezatkan!



 30 min

Nugget Udang Crispy

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 200 gr udang kupas
- 100 gr ayam giling
- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original 80gr
- 1 butir telur

Bahan Lapisan:

- 1 bungkus Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original 225 gr
- Air es, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Campur udang, ayam giling, Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dan telur, aduk rata lalu tuang kedalam loyang beroles margarine.
2. Kukus hingga matang, dinginkan dan potong sesuai selera.
3. Buat larutan 7 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original dengan 14 sdm air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
2 Langkah mudah Crispy ala Sasa :
 - a) Celupkan nugget ke dalam adonan basah
 - b) Gulingkan nugget ke dalam adonan kering sambil ditekan-tekan lalu di ketuk-ketuk
4. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan nugget. Gunakan minyak panas hingga matang atau berwarna kuning keemasan.