



40 min



Rice Hotdog

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 600 g nasi
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm minyak wijen
- 3-5 buah sosis, rebus
- 3-5 keju slice
- 3 lembar nori
- 2 butir telur
- 100 g [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)
- Bread crumbs

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah, campur nasi, garam, Sasa MSG, bawang putih, dan minyak wijen. Aduk hingga rata.
2. Ambil 1 lembar nori. Belah menjadi 2 bagian.
3. Letakkan keju slice dan sosis di atasnya, kemudian gulung dan cover dengan nasi hingga semua bagian tertutup.
4. Celupkan adonan ke dalam Sasa Tepung Bumbu Serbaguna, kemudian ke dalam telur, dan lanisi



Melezatkan!

- 5. Goreng hotdog di minyak panas dengan api sedang hingga kecoklatan.
- 6. Angkat dan tiriskan.
- 7. Nikmati Rice Hotdog dengan saus.