



Rollade Ayam Keju

BAHAN-BAHAN

- 300 gr dada ayam fillet
- 1/2 buah paprika, iris memanjang
- 150 gr mozzarella, iris tipis
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky](https://www.sasa.co.id)
- Air es, secukupnya
- Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Iris tipis dan lebarkan dada ayam. Siapkan alumunium foil atau kertas roti lalu letakan ayam fillet, beri irisan keju mozzarella, letakan paprika merah lalu gulung hingga rapih dan padat.
2. Buat larutan 5 sdm Sasa Tepung Bumbu Ala Kentucky dengan air es, aduk rata hingga halus, sisa tepung digunakan sebagai adonan kering.
3. 3 langkah mudah extra crispylicious:
 - a). Gulingkan gulungan ayam ke adonan kering, remas-remas 5x
 - b). Celupkan gulungan ayam kedalam adonan basah,
 - c). Gulingkan ke dalam adonan kering, remas-remas 10x, ketuk-ketuk.
4. Goreng dengan minyak secukupnya hingga menutupi permukaan ayam. Gunakan minyak panas (160C) hingga matang atau berwarna kuning keemasan.