



45 min



Roti Tawar Goreng Ragout

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 20 gr kentang
- 100 gr wortel
- 50 gr keju parut
- 2 btg daun bawang
- 1 sdt gula pasir
- 10 lembar roti tawar (tanpa kulit)
- 2 butir telur ayam (untuk baluran kulit)
- Tepung roti, secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- Seledri, secukupnya
- 1/2 buah bawang bombay, iris
- 200 gr daging ayam, cincang
- Air, secukupnya
- 1 bungkus [Sasa Kaldu Rasa Ayam](#)
- 2 butir telur ayam (untuk isian)

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay hingga harum, kemudian tambahkan ayam. Masak hingga matang.



Melezatkan!

2. Jika sudah matang lalu bisa ditambahkan sedikit air lalu masukkan kentang dan wortel yang sudah dipotong dadu. Masukkan Sasa Kaldu Rasa Ayam, aduk rata dan masak hingga matang.
3. Tambahkan dengan 2 butir telur ayam, daun bawang, keju parut, seledri dan gula pasir. Masak sampai matang dan cukup mengering. Sisihkan. Bahan ini digunakan untuk isian roti.
4. Siapkan roti tawar kemudian bagi menjadi 2 bagian. Berikan isian dan tutup menggunakan bagian yang tidak diberi isi. Kemudian celupkan ke dalam telur dan gulingkan ke dalam tepung roti.
5. Goreng dalam minyak panas hingga warnanya berubah menjadi kuning kecoklatan dan matang.