



Melezatkan!



Sosis Solo

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Kulit:

- 4 butir telur
- 1 bungkus [Sasa Tepung Bakwan 220 gr](#)
- 350 ml air

Isi:

- 1 sdm minyak goreng
- 1/2 buah bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 200 gr daging giling
- 65 ml [Sasa Santan Cair](#)
- [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#) secukupnya
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Buat kulit, dalam wadah masukkan [Sasa Tepung Bakwan](#), telur, dan air. Aduk hingga semua tercampur rata
2. Jika adonan sudah agak encer, masukkan minyak lalu aduk rata.
3. Panaskan teflon, dengan api kecil oles tipis dengan minyak. Tuang menggunakan sendok sayur secukupnya, sambil teflon digoyangkan agar rata dadarannya.
4. Biarkan masak sebentar sampai semuanya set, lalu angkat. Lakukan sampai habis.
5. Kemudian buat bahan isian, siapkan wajan, masukan minyak sedikit, lalu tumis bumbu halus sampai harum.
6. Masukan suwiran ayam, tuang [santan cair](#), garam, dan [kaldu bubuk](#). Aduk rata.
7. Masak sampai air tiris, masukkan irisan daun bawang, cek rasa jika cukup asin lanjutkan masak sampai daging ayamnya mengering. Angkat.



Melezatkan!

bubuk. Aduk rata.

- 10. Ambil sosis solo, balur dengan kocokan telur.
- 11. Goreng di minyak panas, hingga kekuningan lalu angkat, tiriskan. Siap disajikan dengan cabai rawit.