



Melezatkan!



40 min



Udang Goreng Crispy

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 250 gram udang
- 1 butir telur
- 6 sdm [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Bervitamin dan Bermineral](#)

Bumbu halus:

- 3 siung bawang putih
- Kaldu bubuk dan merica secukupnya
- Sejumput garam

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih udang, buang kepala, kulit, kotorannya. Lalu beri bumbu halus diamkan beberapa jam/semalaman di kulkas.
2. Siapkan 2 wadah, 1 wadah gunakan untuk telur lalu kocok lepas, satu lagi untuk Sasa tepung bumbu
3. Panaskan minyak, lalu celupkan udang di kocokan telur lalu gulingkan di campuran tepung sambil ditekan-tekan agar tepung menempel.
4. Goreng udang sampai matang, tiriskan. Sajikan.