Melezatkan!

Udang Telur Asin Ala Sasa

BAHAN-BAHAN

- 300 gr udang kupas
- 1 bungku Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 16 sdm air dingin
- Minyak goreng
- 2 butir telur asin
- 50 ml susu segar
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdt gula pasir
- Lada
- Daun bawang

CARA MEMBUAT

1. Campur 3 sdm Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dengan 6 sdm air dingin untuk adonan basah, lalu sisanya dapat digunakan sebagai adonan kering.
2. Belah punggung udang lalu celupkan dalam adonan sasa tepung yang basah hingga merata, balur dengan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna dan remas udang 10 kali, ketuk beberapa kali untuk menghilangkan sisa tepung agar tidak menempel pada udang dan goreng tenggelam dalam minyak panas.
3. Siapkan wadah lalu hancurkan telur dengan menggunakan garpu, lalu aduk dengan susu segar.
4. Siapkan pan atau wajan, panaskan sedikit minyak untuk menumis lalu masukkan bawang putih, tumis hingga harum. Lalu masukkan kuning telur asin halus aduk hingga rata.
5. Masukan udang dan aduk hingga saus menutupi semua permukaan udang goreng. Beri gula dan lada lalu potongan daun bawang, Sajikan.