

Nugget Kentang 'Homemade'

Maklumat Pemakanan

- Kalori: 53429.50 kcal
- Karbo: 12145.80 g
- Protin: 1402.30 g
- Lemak: 80.00 g
- Fiber: 1527.00 g

Bahan-bahan

- Kentang - 400 g
- AJI-SHIO® Lada Berperisa - 1.00 sudu kecil
- AJI-SHIO® Lada Hitam Berperisa - 1.00 sudu kecil
- Tepung jagung - 1 1/2 sudu besar
- Tepung gandum - 2 sudu besar
- Serbuk roti (warna oren) - 2 cawan
- Telur yang telah dipukul, untuk salutan - - se

Cara-cara

1. Kukus kentang hingga lembut, kemudian toskan.
2. Lenyek kentang dan perap dengan AJI-SHIO® Lada Berperisa, tepung jagung dan tepung gandum.
3. Paipkan adunan ke atas kertas pembakar dalam selama 1 jam.
4. Salutkan nugget kentang dengan mencelupkannya serbuk roti. Ulangi sehingga campuran kentang
5. Panaskan minyak masak dalam kualiti. Goreng nugget lebihan minyak.
6. Sedia untuk dihidang.