



Kaki Naga Sayur



superadmin

Kaki Naga Sayur adalah camilan sehat berbahan dasar daging & sayuran, dibentuk menyerupai kaki naga. Teksturnya renyah di luar dan lembut di dalam dengan cita rasa gurih. Bisa jadi ide jualan dan menu bekal menarik untuk anak-anak.

Bahan-Bahan

 8 Porsi

Bahan

- 200 gr - paha ayam filet
- 20 gr - bayam
- ½ sdm - gula pasir
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - merica
- ¾ sdt - penyedap rasa
- 1 sdm - bawang putih goreng
- 4 sdm - tepung roti
- 1 butir - telur

Bahan pelapis

- - tepung roti
- - tepung terigu
- - telur

Pelengkap

- - saus sambal / mayones

Langkah-Langkah

1. Di dalam food processor masukkan ayam, bayam, gula, garam, merica, penyedap rasa dan bawang putih goreng, haluskan
2. Masukkan tepung roti dan telur, aduk rata. Bagi adonan menjadi 8, bentuk dengan sendok lalu balurkan ke dalam tepung terigu
3. Tusuk dengan stik es krim, pipihkan sedikit kemudian balurkan ke dalam telur dan tepung roti
4. Panaskan minyak, goreng di api sedang hingga kecokelatan
5. Kaki naga sayur siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/93-kaki-naga-sayur>