



SARDIN DAN NUGGET LOBAK MERAH

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan lobak merah
- 1 cawan kentang
- 2 telur
- 1 sudu besar serbuk Kari Ayam Brand
- 2 sudu besar daun ketumbar, dicincang
- 2/3 cawan tepung
- 1-2 cawan serbuk roti
- Minyak untuk memasak
- 1 tin 155g Sardin dalam Sos Tomato Ayam Brand



SOS PENCECAH

Sos cili AYAM

PENYEDIAAN

Basuh semua sayuran dan potongkan lobak merah dan kentang dalam ketulan dadu besar.
Rebus secara berasingan lobak merah dan kentang dalam 2 periuk
Rebus sehingga ia boleh dilecekkkan, tetapi tidak terlalu lembut ataupun terlebih masak.

MELECEK DAN MENCAMPUR

Tuangkan sos sardin (simpankan kerana anda boleh gunakannya untuk nasi atau pasta). Lecekkkan sardin bersama kentang dan lobak semasa ia masih panas sehingga licin. Tambahkan 1 telur dan campurkan dengan daun ketumbar dan serbuk kari. Kemudian, bentukkan campuran dengan dua sudu sebegini.

MENGGORENG

Sebelum menggoreng, panaskan minyak dalam kualiti. Sementara itu, pukul sebiji telur lagi dan campurkan dengan sedikit garam. Letakkan sebelah untuk menyalut. Salutkan nugget sardin dengan tepung, rendamkan dalam campuran telur dan gulingkan dalam serbuk roti. Kemudian goreng sehingga perang kekuningan. Letakkan atas kertas supaya nugget tidak terlalu berminyak.

CARA HIDANGAN

Letakkan nugget atas pinggan dan hidangkan bersama sos cili.
Untuk menghias, letakkan sedikit daun parsli di atasnya.