

Pastel Goreng Isi Shrimp Roll

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 5 Porsi



Cara Memasak

1	Tumis bawang putih sampai wangi. Masukkan wortel dan taube, tumis sampai layu. Bubuhi garam, gula dan merica. Aduk rata. Tambahkan air sedikit, masak sampai bumbu meresap koreksi rasa.
2	Bungkus Fiesta Seafood Shrimp Roll dan 1 sendok makan tumisan dengan 2 lembar kulit pangsit. Pilin pinggirannya, bantu rapatkan dengan putih telur.
3	Goreng dalam minyak panas sampai kecoklatan.
4	Sajikan pastel goreng dengan cabe rawit.

Bahan-Bahan

20 lembar	kulit pangsit
2 sdm	putih telur
10 buah	Fiesta Seafood Shrimp Roll, goreng hingga keemasan
150 gram	taube
1 buah	wortel potong korek
2 siung	bawang putih, haluskan
secukupnya	gula
secukupnya	garam
200 ml	minyak goreng