



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 tauge, tumis sampai layu. Bubuh 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. Pilih 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	tauge
1 buah	wortel potong korek
2 siung	bawang putih, haluskan
secukupnya	gula
secukupnya	garam
200 ml	minyak goreng