

## Panzerotti (Pizza Goreng)

Oleh: Makanseafood.com

**Waktu Memasak:** 30 Menit

**Sajian:** 2 Porsi



### Cara Memasak

|   |  |
|---|--|
| 1 | Siapkan isian. tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan bakso salmon, setelah setengah matang masukkan saus bolognaise instan. Masak hingga matang. Angkat. Dinginkan. |
| 2 | Buka tepung pizza. Taruh sesendok daging cincang dan keju mozza. Lipat lalu rapatkan. cubit-cubit di pinggirnya.   |
| 3 | Letakkan di nampan yang sudah diolesi minyak tipis2 untuk menghindari lengket dgn wadah. Goreng adonan dengan api kecil. Setelah kuning kecoklatan angkat lalu sajikan   |

### Bahan-Bahan

|          |                              |
|----------|------------------------------|
| 10 butir | Shifudo Bakso Salmon         |
| 6 sdm    | Saus bolognaise (siap pakai) |
| 1 buah   | Bawang bombay (iris halus)   |
| 1/2 sdt  | Oregano kering               |
| 10 gram  | Keju mozarella potong dadu   |
| 2 sdm    | Saus cabai                   |
| 50 ml    | minyak goreng                |