

## 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