

Fried Fish Ball

Oleh: Makanseafood.com

Waktu Memasak: 60 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

1	Blender Frosh Pangasius Fillet, 2 putih telur, bawang merah, bawang putih, lada, garam, dan ketumbar.
2	Masukkan irisan daun bawang dan parutan wortel, aduk hingga rata.
3	Bentuk adonan menjadi bulat sebesar bola pingpong. Gulingkan adonan bulat ke tepung lalu putih telur dan ke tepung roti. Simpan 30 menit di kulkas.
4	Panaskan minyak dan goreng hingga kecoklatan. Fish Ball siap disantap.

Bahan-Bahan

1 pack	Frosh Pangasius Filet 385 gram
100 ml	Minyak goreng
5 buah	Putih telur
5 siung	Bawang merah
3 siung	Bawang putih
1/2 sdt	Lada
1 sdt	Garam
1 sdt	Ketumbar
1 batang	Daun bawang
1 buah	Wortel, parut
5 sdm	Tepung terigu
5 sdm	Tepung roti