

Sate Nori Fish Stick Saus Sambal

Oleh: Makanseafod.com

Waktu Memasak: 30 Menit

Sajian: 2 Porsi



Cara Memasak

- 1 Potong kulit pangsit selebar 1 cm dan lilitkan acak pada Shifudo Fish Nori Stick.
- 2 Goreng sampai kuning keemasan lalu potong-potong dan tusuk pada tusukan sate.
- 3 Tata sate pada piring saji dan sajikan dengan saus sambal dan boleh taburi dengan nori.

Bahan-Bahan

10 buah	Shifudo Nori Fish Stick
10 lembar	Kulit pangsit
Secukupnya	Minyak goreng
Secukupnya	Saus sambal
Secukupnya	Nori