

## Krokot



## Krokot 40 porsi



= 80 porsi



### Bahan-bahan

Air	750 ml
<b>Knorr Potato Flakes</b>	<b>250 g</b>
Susu bubuk full cream	15 g
Garam	5 g
<b>Knorr Chicken Powder</b>	<b>5 g</b>
Kocokan telur	4 butir
Tepung roti	500 g

<b>Bahan isian:</b>	
<b>Blue Band Margarine</b>	100 g
Bawang bombay (cincang)	50 g
Sayuran beku campur	250 g
Daging sapi cincang (tumis)	250 g
Tepung terigu serbaguna	75 g
Air	100 ml
Gula	20 g
<b>Knorr Chicken Powder</b>	<b>8 g</b>
Garam	5 g
Lada	1 g

### Cara pembuatan

- 1 Panaskan air lalu campurkan **Knorr Potato Flakes**, susu bubuk, **Knorr Chicken Powder** dan garam. Aduk campuran hingga mengental, kemudian diamkan.
- 2 Cairkan margarin dalam wajan untuk menumis bawang bombay, sayuran campur dan daging cincang hingga termasak sempurna. Lalu masukkan tepung, diikuti dengan air, gula, **Knorr Chicken Powder**, garam, dan lada, aduk hingga mendidih dan mengental.
- 3 Bentuk adonan kentang dengan memasukkan isian di tengahnya dan lapiasi dengan tepung terigu, lalu lumuri dengan kocokan telur serta tepung roti. Goreng dalam banyak minyak (deep fry) hingga cokelat keemasan.

Info lebih lanjut: [ufs.com](http://ufs.com)

