



NUGGET GEMBILI

Bahan

Daging Ayam
200 gr, digiling halus

Telur Ayam
3 butir

Pasta Gembili
300 gr

Tepung Roti
100 gr

Tepung Terigu
100 gr.

Bawang Putih
2 Siung, dihaluskan

Kaldu Bubuk
1 Sdt

Garam
1sdt

Merica
1 Sdt

Cara Membuat

1. Kocok 2 butir telur, lalu masukkan bawang putih yang telah dihaluskan, kaldu bubuk, garam, gula, dan merica.
2. Kocok hingga merata.
3. Tuang pasta gembili dan tepung terigu pada wadah (mangkuk), lalu campur dengan kocokan telur pertama.
4. Masukkan daging ayam yang sudah digiling halus. Aduk rata
5. Bentuk adonan sesuai yang Anda inginkan, bisa memanjang atau bulat.
6. Kukus selama 15 menit.
7. Sambil menunggu nugget dikukus, tuang tepung roti dalam wadah, dan siapkan nampan kosong.

cara membuat

8. Siapkan satu butir telur yang kemudian dikocok.
9. Nugget yang telah dikukus diamkan dengan suhu ruangan selama 10 menit.
10. Masukkan nugget ke dalam kocokan telur lalu masukkan dalam tepung roti hingga terbalut sempurna dengan tepung roti, kemudian taruh di nampan yang telah disediakan.
11. Masukkan satu per satu nugget dalam telur lalu tepung roti.
12. Masukkan nugget yang telah dibalur dengan tepung roti dalam kulkas selama 20 menit, agar tepung roti menempel sempurna. Setelah usai, panaskan minyak goreng.
13. Goreng nugget hingga berwarna kuning keemasan.