

Supermi Cheesy Fish Ball

Kebayang nikmatnya makan Supermi kuah dengan bola-bola ikan yang kejunya lumer waktu digigit? Coba resep ini yuk!

Waktu Penyiapan: 20 Menit

Waktu Masak: 30 Menit

Bahan:

- 2 butir telur ayam
- 100 Gram tepung roti
- 200 gram daging tuna kukus, suwir
- 500 gram kentang kukus, haluskan
- 50 gram keju cheddar parut
- 3 siung bawang putih cincang
- Garam lada sesuai selera
- Minyak goreng

Cara Membuat:

1. Aduk rata ikan, bawang putih, kentang kukus, keju, bawang putih, garam dan lada
2. Bulatkan dan celupkan fish ball ke dalam telur
3. Gulingkan ke dalam tepung roti
4. Goreng hingga berwarna emas kecoklatan
1. Sajikan langsung hangat dengan **Supermi Kaldu Ayam**

Related Hacks: *Hacks #1 - Cara Mudah Bersihkan Duri Ikan*