



Mi Telor Gulung

Kreasi Supermi buat Si Kecil yang suka jajan di sekolah! Buatnya gampang dan bahan-bahannya pasti ada di rumah. Yuk, coba resepnya!

Waktu Penyiapan: 5 menit

Waktu Masak: 10 menit

Bahan:

- 1 Supermi EXTRA Goreng Ayam Pangsit
- 2 Butir Telur
- Tusuk Sate
- Garam dan Merica Secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan air. Masukkan Supermi ke dalam air mendidih. Jangan sampai terlalu matang. Tiriskan.
2. Campurkan mie dengan bumbu Supermi (secukupnya) di dalam wadah, aduk rata.
3. Ambil 2 tusuk sate, lilitkan mie di tusukan sate. Lanjutkan hingga mie habis.
4. Kocok telur, lalu berikan garam dan merica secukupnya.
5. Tuang kocokan telur ke minyak yang sudah panas. Ambil lilitan mie dan gulung gorengan telur. Angkat dan tiriskan.
6. Telur gulung siap disajikan!

Related Hacks: *Hacks #7 – Cegah Minyak Berbau Tengik*