



Kroket Kentang

Bilik » Dapur | Ahad, 25 April 2010 19:00

Penulis : Siti Nafiah

Bahan Kulit

- # 500 gram kentang, kukus, haluskan
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 1/4 sendok teh pala bubuk.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.
- # 1 sendok makan susu bubuk, jika suka.

Bahan Isi

- # 100 gram daging cincang.
- # 1 buah wortel, potong dadu 1/2 cm.
- # 50 gram buncis, potong tipis.
- # 1 batang daun bawang, iris tipis.
- # 1 batang seledri, iris tipis.
- # 2 buah bawang merah, haluskan.
- # 1 buah bawang putih, haluskan.
- # 1/2 sendok teh merica bubuk.
- # 1 sendok makan tepung terigu, cairkan dengan 2 sendok makan air, garam, dan gula sesuai selera.
- # 50 gram tepung panir.
- # 1 butir telur, kocok dengan 1 sendok makan air, untuk menggoreng.

Cara Membuat

Isi : Dengan 2 sendok makan margarin, tumis bawang merah dan putih hingga harum, masukkan daging, wortel, dan buncis. Aduk rata sampai air daging habis. Tambahkan 2 sendok makan air dan semua sisa bahan, aduk rata. Kentalkan dengan tepung yang sudah dicairkan, aduk rata, angkat, dinginkan.

Kepal dan pipihkan 1-2 sendok makan adonan, beri 1-2 sendok teh adonan isi. Rapatkan, bentuk menjadi bulat lonjong. Masukkan ke dalam telur kocok, angkat, gulingkan dalam tepung panir.

Goreng kecoklatan, tiriskan, sajikan dengan sambal cuka.

Sambal Cuka : Haluskan 50 gram kacang tanah goreng, 2 buah cabai merah, dan 1/2 sendok teh garam. Campur rata 150 ml air, 1 sendok makan cuka, dan 2 sendok makan gula pasir. Didihkan, angkat, dan dinginkan.

Tips : Jika adonan kentang terlalu berair, aduk-aduk di atas api kecil 5-10 menit.

Sumber : Info Masakan