

Remas.nu

Kentang Spiral Home Made

~ Suzanmomduor ~

Bismillah,..

Jum'at 22 September 2021..

Alhamdulillah ala kulli hal,..

Ikut meramaikan tantangan cilmin pekan ini kentang Spiral

#barampaan

#barampaan_spiral

#cookpadcommunity_kalteng

#cookpadcommunity_palangkaraya



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **3 buah** kentang ukuran sedang
- **1 sdm** makan garam
- **1 sdt** bawang putih bubuk
- **secukupnya** Air
- **5 sdm** maizena
- **Tusuk** sate

- **Pelengkap :**

- **secukupnya** Bumbu tabur rasa2

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Kupas kulit kentang, cuci bersih dan rendam kentang agar tidak berubah warna. Tusuk kentang dengan tusuk sate. Potong tipis kentang secara memutar tanpa putus, dan buka irisan kentang secara perlahan, sisihkan.

resepmasakan.us



- Siapkan di baskom air bersih yg sudah di campur dengan garam dan bawang putih bubuk. Rendam kentang spiral



- Taburi kentang dengan tepung maizena, hingga rata



- Goreng kentang diminyak yang panas, sampai kuning keemasan, angkat dan tiriskan.



- Taburi kentang dengan bumbu tabur rasa sesuai selera, kentang Spiral Home Made siap disajikan





SUZANMOMDUOR

Resep-resep Terkait

- [Sate Kambing](#)



- [Chiffon Cake Ubi Ungu](#)



- [Bakpao Ubi Ungu](#)



- [Bolu kukus buah naga](#)

