

Remas.nu

Gyoza (dgn kol remas)

~ Augie Felicia ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **30 gr** kol dipotong kecil" lalu beri 1/2sdt garam, remas smp layu
- **10 pcs** kulit gyoza
- **30 gr** ayam cincang
- **10 gr** udang potong kecil"
- **15 gr** jamur merang, potong"
- **1/4 sdt** saus tiram
- **1/4 tsp** minyak wijen
- **1/4 tsp** kaldu jamur atau lbh dkit dr ini
- **5 gr** tapioka
- **1** baput parut
- **1/4** bawang putih kecil parut

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campur semua bahan isian, isi ke kulit pangsit, lipat

resepmasakan.us





- Panaskan 3sdm minyak, goreng sebentar hingga bagian bawah mengering. Tuang air 1/4 gelas. Tutup panci. Masak hingga matang.





Resep-resep Terkait

- [Kulit Tortilla/Kebab/Burrito tanpa Baking Powder](#)



- [Soto Betawi](#)



- [Chilli Oil](#)



- [Tahu Karamel Garlic](#)

