

Schnitzel Tempe

~ Heti ~

Olahan tempe apa yang kamu suka?

Akhir-akhir ini sedang rajin masak tempe. Enggak ding. Bikin tempe kapan hari, masih ada sisa. Mau diolah sekalian biar habis.

Schnitzel merupakan satu masakan dari Jerman dan Austria. Schnitzel artinya cutlets, potongan. Terbuat dari daging yang dipotong, lalu dipipihkan, dibumbui, ditaburi tepung roti, lalu digoreng. Daging yang digunakan bisa apa aja, ayam, sapi dan lain-lain.

Meskipun umumnya pake daging, tapi bikin schnitzel pake tempe juga enak loh. Cobain deh.

Pelapisnya biasanya menggunakan tepung roti/panir. Tapi saya sedang kehabisan stok, jadi saya pake roti tawar sisa kemarin yang saya serur pake serutan keju. Nggak perlu dipanggang dulu kok. Nanti saat digoreng, tepung rotinya akan kering dan krispi, don't worry.

Yuk ah, cuss bikin. Bisa disajikan bersama apa saja lah. Saya bikin burger. Mau dimakan dgn nasi dan sambal juga endeuss!



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **150 gr** tempe (1 kotak)
- **Bahan Celupan:**
 - **3 sdm** terigu
 - **1** putih telur
 - Garam
 - **Sejumput** lada hitam bubuk
 - **1 sdt** paprika bubuk
 - **Sejumput** oregano/thyme kering
 - **1/2 sdt** bawang putih bubuk
 - **1/2 sdt** bawang bombay bubuk
 - **secukupnya** Air
- **Pelapis:**
 - **secukupnya** Tepung roti/panir

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong tempe jadi 8. Pipihkan/geprek pelan dengan pisau agar pipih dan lebih lebar, tapi tidak hancur
- Campur semua bahan celupan, tambahkan air sedikit demi sedikit sampai adonan rata, agak kental, tidak terlalu encer. Koreksi rasa.
- Panaskan minyak banyak.
- Celupkan tempe di bahan pencelup, lalu gulingkan di tepung roti. Goreng di minyak panas dan banyak hingga kecoklatan. Angkat, tiriskan.
- Sajikan bersama roti, nasi, salad, kentang atau sesuai selera.

Afiyet olsun!

Resep-resep Terkait

- [Acem Pilavi \(Nasi Turki\)](#)



- [Tofu and Mushroom Tom Yum Soup](#)



- [Kısır \(Turkish Bulgur Salad\)](#)



- [Asinan Buah \(Buah Lokal Turki\)](#)

