LUMPIA SOSIS

Resep Lumpia Sosis

Bahan Kulit Lumpia Sosis :

8 butir telur

2 sendok makan tepung terigu

50 ml air

1/2 sendok teh garam

1/2 sendok teh merica bubuk

Bahan Isi Lumpia Sosis :

100 gram kentang, dipotong kotak 1/2 cm, digoreng berkulit

75 gram wortel, dipotong kotak 1/2 cm, direbus sampai matang

50 gram soun yang direndam air dingin

1/2 buah dada ayam fillet, direbus, disuwir-suwir

3/4 sendok teh garam

1/4 sendok teh merica bubuk

1/2 sendok teh gula pasir

100 ml kaldu ayam

2 siung bawang putih, dicincang halus

1/4 buah bawang bombay, dicincang halus

1 batang seledri, diiris halus

1/2 sendok teh tepung sagu dan 1 sendok makan air, dilarutkan untuk mengentalkan

1 sendok makan minyak goreng untuk menumis

4 buah sosis sapi, dibelah 2 bagian, potong 2 bagian, dikerat-kerat, ditumis

Setelah semua bahan untuk membuat Lumpia Sosis sudah anda persiapkan didapur anda, maka kita masuk tahap selanjutnya dimana anda akan membuat Lumpia Sosis.

Cara membuat Lumpia Sosis :

Pertama-tama Anda harus campur telur, tepung terigu, air, garam, dan juga merica bubuk dan aduk rata. Lalu dadar tipis-tipis di pan antilengket dengan diameter 15 cm.

Untuk Isi Lumpia, Anda tumis bawang putih dan juga bawang bombay sampai tercium bau harum. Kemudian tambahkan bahan isi kentang, wortel, garam, merica bubuk, dada ayam, dan juga gula pasir. Lalu aduk rata. Setelah itu tuang kaldu. Biarkan mendidih. Beikutnya tambahkan soun dan aduk rata juga kentalkan. Tambahkan seledri dan kembali aduk rata. Langkah selanjutnya Anda ambil selembar kulit. Kemudian beri isi. Anda tata sosis di atasnya dan Bungkus.