

# Pastry Sambel

Author: Pipit Nur Rahma  
Preparation: 15 to 30 minutes  
Cooking: 30 to 45 minutes  
Yield: 8 porsi  
Cuisine: Indonesian  
Meal: Cake and Baking  
Season: Summer



This modern snack with local flavor is perfect for offering friends from abroad who visit Indonesia. Without reducing the excitement of a snack, chili pastry should be served for special guests.

## Bahan

1	Instant pastry	10	Curly red chili
3	Garlic	2	Red Chili
3	Red onion	$\frac{1}{4}$	Salt

## Directions

Buat sambal terlebih dahulu: Haluskan bahan selain pasrty instan. Koreksi rasa dan sesuaikan dengan selera

Potong 1 lembar pastry instan menjadi 9 bagian dengan bentuk persegi panjang.

Isi 8 potong bagian pastry dengan sambal yang telah jadi dengan takaran menyesuaikan selera.

Temukan antara bagian muka pastry, tekan-tekan agar antar sisi pastry satu dan lainnya saling menempel. Untuk memperindah, potong satu bagian pastry yang tidak digunakan untuk membentuk sabuk pastry sambal yang telah siap dipanggang

Panggang pastry dengan suhu 2000 selama 20-25 menit (lama pemanggangan tergantung ukuran oven, saya menggunakan oven kecil sehingga lebih membutuhkan waktu yang lama).

Pastry sambal siap disantap