

# KROKET

---



Hidangan Special Rosebrand



Margarine Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



- 
- 1 buah Wortel, potong dadu
  - 1 btg Daun bawang, potong-potong
  - 2 siung Bawang putih, haluskan
  - 3 siung Bawang merah, haluskan
  - 200 gr Daging cincang
  - 3 sdm Margarin ROSE BRAND
  - 500 gr Kentang kukus
  - 1 btr Kuning telur
  - 1 sdm Susu bubuk
  - Secukupnya Biji pala
  - Secukupnya Garam
  - Secukupnya Merica
  - Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND (untuk menumis & menggoreng)
  - 2 btr Telur (untuk membalur)
  - Secukupnya Tepung roti (untuk membalur)

## CARA MEMASAK

---

1. Haluskan bawang putih dan bawang merah, lalu tumis hingga harum.
2. Masukkan wortel dan daging cincang, aduk hingga rata.
3. Tambahkan parutan biji pala, garam dan merica, aduk rata.
4. Masukkan daun bawang, aduk rata.
5. Tambahkan Margarin ROSE BRAND, aduk rata, sisihkan.
6. Haluskan kentang kukus dalam wadah, tambahkan kuning telur, susu bubuk, garam, merica, parutan biji pala, lalu aduk rata.
7. Bentuk adonan kentang, lalu beri isian daging, sisihkan.
8. Siapkan kuning telur yang sudah dikocok. Balur adonan yang sudah dibentuk dengan kuning telur dan tepung roti.
9. Goreng kroket hingga matang, angkat dan sajikan.