

Cara Membuat Roti Keju Nugget

Ditulis oleh Rina Ariyani

Senin, 14 Januari 2013 01:09 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 09 Juni 2013 22:22

Cara Membuat Roti Keju Nugget



Cara membuat roti keju nugget merupakan resep praktis mengolah atau menyajikan roti tawar. Punya roti tawar dan keju di kulkas gampang banget membuat berbagai variasi menyajikan roti.

Yang harus disiapkan:

2 lembar roti

6 buah nuggets

4 lembar Kraft Singles

4 lembar daun selada

Tomat sesuai selera, hilangkan isinya kemudian potong

Margarin dipakai untuk mengoles roti

Merica sesuai selera

Cara membuat roti keju nugget :

Goreng nugget sampai matang. Pisahkan.

Hilangkan bagian pinggiran roti. Semir margarin dikedua sisi roti, tambahkan merica sesuai keinginan anda.

Beri keju kraft singles, nugget, selada serta tomat, kemudian gulung rotinya.

Panggang pada oven panas dalam waktu 2 sampai 3 menit

Hidangkan segera

Saran

sebelum digoreng, diamkan nugget beku pada suhu ruangan sampai mencair. Ini dimaksudkan agar pada saat digoreng nugget matang secara sempurna

untuk mempertahankan bentuk gulungan saya biasa menggunakan tusuk gigi

=====

Baca resep mengolah roti tawar kami yang lain seperti cara membuat roti sandwich coklat keju dan cara membuat roti sandwich panggang keju