

Bola-Bola daging MPASI

~ Zahrotun Nadliroh ~

Masih edisi si anak maunya makan yg di goreng dan kering2 macem gini akhirnya putar otak biar makanan yg dikasih walo cuma 1 menu kandungan gizinya ttp lengkap dan ternyata suprisingly enak bukan cuma anaknya yg doyan, emak bapaknya juga. Ini juga bisa untuk stock Frozen food sehat



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gram** daging sapi haluskan (boleh pake daging cincang)
- **1 buah** wortel parut halus pakai parutan keju
- **2 siung** bawang putih cincang halus
- **1 buah** bawang bombay
- **200 ml** susu uht
- **secukupnya** margarin untuk menumis
- **secukupnya** garam, lada bubuk, pala bubuk dan kaldu bubuk jamur
- Kurang lebih 3sdm tepung terigu
- Bahan pelapis
- **2 butir** telur ayam, kocok
- **Secukupnya** tepung terigu dan tepung roti/panir di wadah terpisah

remmas.mu

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan margarin, tumis bawang putih dan Bombay sampai harum, masukkan daging sapi giling atau cincang masak sampai matang
- Masukkan wortel dan bumbu2 lainnya, kemudian setelah wortel matang masukkan tepung terigu dan susu aduk sampai Kalis atau adonan bisa dibentuk. *Note : kalau masih kecairan bisa ditambah lagi ya tepung terigunya
- Kemudian jika sudah bisa dibentuk adonannya matikan api lalu dinginkan. Setelah dingin bulat2kan adonan dengan cara ambil dengan sendok lalu bulat2kan dengan tangan.
- Gulingkan adonan ke tepung terigu, lalu telur, lalu tepung panir. Ulangi hingga habis dan siap dibekukan didalam freezer untuk stok makanan sehat.
- Jika mau dimakan bola2 daging digoreng terlebih dahulu. Selesai.

Resep-resep Terkait

- [MIE AYAM ala ala](#)



- [SOP Makaroni Bakso Tahu](#)



- [Fillet Kakap sambal dabu-dabu](#)



- [BEEF TERIYAKI ala Yoshinoya #tanpaminyak #tanpagula](#)

