



50 min

Bakso Goreng Asam Manis

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

Bahan Bakso Goreng Asam Manis:

- 100gr daging giling
- 1 [Sasa Tepung ViRal Bakso Goreng](#)
- 1 sdm minyak
- 1 telur
- 6 sdm air dingin
- 1 sdm margarin
- 2 bawang putih
- 3 sdm saus tomat



Melezatkan!

- 2 sdm kecap manis
- 2 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tiram
- 300ml air

Bahan Sayuran:

- Buncis
- Wortel
- Garam

CARA MEMBUAT

1. Campurkan daging giling, Sasa Tepung Bakso Goreng, telur,minyak, dan air dingin.
2. Aduk rata adonan lalu masukan ke dalam plastik segitiga.
3. Cetak dan goreng bakso sampai keemasan.
4. Tumis bawang putih dengan margarin, lalu tambahkan saus tomat,kecap manis, saus sambal, saus tiram, dan air.
5. Rebus sayuran dengan garam lalu tiriskan.
6. Siapkan di kotak bekal.