



 50 min

Bebek Panggang Riau

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor Bebek ukuran kecil, potong 4 bagian
- 1 buah Jeruk Nipis, peras airnya
- 500 ml Air
- 3 sdm Minyak, untuk menumis
- 5 sdm Sasa Sambal Asli
- 1 bks Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning

CARA MEMBUAT

- Didihkan air dan masukkan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning .
- Tambahkan Sasa Sambal Asli dan aduk hingga rata.
- Masukkan bebek, dan ungkep hingga empuk dan airnya habis.
- Panggang bebek hingga kecoklatan sambil diolesi bumbu. Angkat, sajikan.