



Bistik Daging Ala Sasa

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 250 gr daging sapi cincang
- 4 butir telur
- Garam secukupnya

Bahan Saus:

- 3 sdm margarin
- 9 buah bawang merah, lalu iris halus
- 350 cc kaldu
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk
- 5 sdm kecap manis
- Garam secukupnya
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- [Sasa Kaldu Rasa Sapi](#)

CARA MEMBUAT

1. Campurkan daging sapi cincang bersama telur dan garam, lalu aduk hingga rata. Lalu tempatkan dalam pinggan tahan panas, lalu panggang dalam oven hingga matang.
2. Saus: panaskan margarin dalam wajan, kemudian tumisan irisan bawang merah hingga berbau harum. Masukkan kaldu, kemudian tambahkan Sasa Saus Tomat, Sasa Kaldu Rasa Sapi, merica, pala, garam, dan kecap manis. Terakhir masak hingga mendidih dan angkat.
3. Siram bistik daging cincang dengan sausnya dan hidangkan bersama onggok kentang.