



 50 min

---

## Bola Daging Saus Tomat

### BAHAN-BAHAN

#### Bola Daging:

- 500 gr daging sapi cincang
- 1 butir telur ayam
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 Sasa Tepung Bakso Goreng 100gr
- 6 sdm air
- 6 sdm minyak goreng

#### Saus Tomat:

- 2 sdm mentega
- 50 gr bawang bombay, cincang halus
- 2 siung bawang putih, greprek
- 150ml Sasa Saus Tomat



Melezatkan!

- 2 sdt gula pasir
- 2 sdt oregano kering
- 2 sdt basil kering
- 3 lembar bay leaf
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 sdt garam
- 50 ml air

### **Bahan Lainnya:**

- Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original

### **CARA MEMBUAT**

1. Taruh daging cincang dalam wadah. Tambahkan telur, Sasa Tepung Bumbu Bakso Goreng dan bahan lainnya. Aduk dengan tangan hingga seluruhnya tercampur rata.
2. Bentuk adonan daging menjadi bola-bola sebesar bakso atau lebih besar sesuai selera.
3. Lapsi masing-masing bola daging tipis-tipis dengan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna Original.
4. Panaskan mentega hingga meleleh. Masak bola-bola daging hingga kecokelatan dan matang kedua sisinya lalu angkat.
5. untuk saus tomatnya pertama lelehkan mentega, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga layu dan harum.
6. Masukkan Sasa Saus Tomat dan bahan lainnya. Masak dengan api kecil hingga kental.
7. Masukkan bola-bola daging, aduk rata lalu angkat.