



20 menit min



Ca Kacang Panjang

BAHAN-BAHAN

- 1 ikat kacang panjang
- 3 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 4 bh cabe merah besar
- 1 sdm margarin
- 1 sdm [MSG Sasa](#)
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdt gula pasir
- Air secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Potong kacang panjang 3cm, cuci bersih.
2. Potong cabe merah besar serong² tipis dan baput bamer iris tipis juga.
3. Siapkan teflon, masukkan 1 sdm margarin, masukkan bawang merah, putih dan cabe. Sampai harum. Masukkan semua bumbu, aduk rata.
4. Api besar, masukkan kacang panjang dan air sedikit. Tutup sebentar.
5. Setelah air berkurang, test rasa. aduk rata. Semoga bermanfaat