

 45 min



Cumi Goreng Asam Pedas

BAHAN-BAHAN

- 2 ekor cumi
- 1/2 bawang bombai
- 1/2 tomat
- 225 gr Sasa Tepung Bumbu Serbaguna
- 4 sdm Sasa Saus Sambal
- 2 sdm Sasa Saus Tomat
- 1 sdt gula
- 1/2 sdt lada
- 1/4 sdt garam
- Secukupnya Sasa MSG
- Tepung maizena, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Bersihkan cumi lalu iris.
2. Rendam cumi dengan adonan basah Sasa Tepung Bumbu Serbaguna.
3. Setelah itu, baluri cumi ke adonan kering dengan Sasa Tepung Serba guna dan masukkan ke wajan berisi minyak. Goreng hingga keemasan dengan api sedang.
4. Potong bawang bombai, bawang putih, daun bawang dan tomat.
5. Tumis bawang putih, kemudian dilanjutkan dengan memasukkan daun bawang bawang, dan bawang bombai.
6. Masukkan saus cabai, saus tomat, garam, lada, gula, dan tomat.
7. Tuang maizena yang sudah dicairkan untuk mengentalkan. Aduk rata.
8. Siram kuah asam manis diatas cumi yang sudah digoreng dan Cumi Goreng Asam Pedas siap disajikan.