



60 min



Daging Gulung Sayur

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 8 lembar daging short plate
- 8 buah buncis, potong ujungnya
- 2 buah wortel, potong-potong seukuran buncis
- 1 buah tomat, potong kecil
- 1/2 sdm margarin, lelehkan
- 1 buah paprika, potong seukuran buncis
- 1/2 butir bawang bombai, iris tipis
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- 1 [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)
- Benang katun untuk mengikat

CARA MEMBUAT

1. Ambil 1 lembar daging , letakkan buncis, paprika dan wortel di tengahnya, gulung dan ikat dengan benang. Lakukan hingga daging habis.
2. Campur margarin, potongan tomat, irisan bawang bombay, Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal Asli, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, minyak wijen, aduk rata.
3. Tata daging ke dalam wadah tahan panas, tuang campuran bumbu di atasnya. Tutup dengan



Melezatkan!

matang. Angkat.