



Melezatkan!



 45 min

Daging Kambing Bakar Goreng

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1/2 kg Daging Kambing, potong-potong
- 8 siung Bawang Putih
- Merica secukupnya
- Ketumbar secukupnya
- 3 buah Kemiri
- Asam Jawa secukupnya
- 100 ml Kecap Manis
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- Minyak secukupnya

CARA MEMBUAT

- Bumbu dihaluskan semua, tambahkan garam lalu bagi 2: yang satu untuk merendam daging (rendam sebentar kurleb 1/4 jam dah cukup), yang satu untuk menumis.
- Tumis bumbu sisa, masukkan daging dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi tumis hingga berubah warna. Tutup wajan.
- Biarkan hingga air daging keluar, dan daging matang.
- Tak perlu smp daging benar-benar empuk, karena sate yang enak adalah yang matang tapi masih segar.
- Hidangkan bersama sambal kecap dan lalapan kubis.