



Melezatkan!



60 min



Daging Pedas Paprika

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Daging Sapi, potong-potong
- 2 cm Lengkuas, memarkan
- 3 lembar Daun Jeruk
- 1 batang Sereh, memarkan
- 2 lembar Daun Salam
- 750 ml Sasa Santan Cair
- 3 sdm Sasa Sambal Ekstra Pedas
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 3 sdm Minyak Goreng
- 1 buah Paprika Merah, potong dadu
- Garam dan Gula Pasir secukupnya

BUMBU HALUS:

- 6 buah Cabai Merah besar
- 3 siung Bawang Putih
- 5 butir Bawang Merah
- 2 butir Kemiri

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak, tumis bumbu halus, lengkuas, daun jeruk, daun salam dan sereh hingga harum.
- Masukkan daging, masak hingga berubah warna. Tuang Sasa Santan Cair, masak hingga mendidih
- Masukkan Sasa Sambal Ekstra Pedas, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, garam dan gula pasir, masak hingga daging matang dan bumbu meresap.
- Masukkan paprika, aduk hingga rata. Angkat dan sajikan.