Melezatkan!

Dendeng Balado Kering

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sapi, iris tipis
- 1 bungkus Sasa Ungkep Ayam Kalasan
- 1 bungkus Sasa Santan Bubuk

Bumbu balado:

- 15 buah cabai rawit merah
- 10 lembar daun jeruk
- 5 buah cabai merah
- 5 siung bawang putih
- 5 siung bawang merah
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 1 batang serai, memarkan
- Minyak goreng, secukupnya
- Sasa MSG, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus daging sapi dengan bumbu Sasa Ayam Kalasan dan Sasa Santan Bubuk hingga matang dan bumbu meresap. Goreng dendeng sapi hingga kering.
2. Tumis bumbu halus balado, masukkan daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, dan Sasa MSG secukupnya. Tumis lagi hingga bumbu matang.
3. Masukkan dendeng sapi dan aduk rata dengan bumbu.

Dalam penyajian dendeng balado, makanan itu sering disantap bersama telur telur goreng dan beberapa sayuran. Hidangan ini juga bisa dinikmati dengan sepiring nasi, menjadikannya hidangan yang lezat dan mengenyangkan. Kamu bisa menyajikan menu dendeng balado kering sebagai menu makan siang ataupun makanan Idul Adha enak. Mau bagaimana cara Sasa Genks menikmatinya, dendeng balado adalah makanan yang enak wajib kamu coba. Selamat mencoba!