



Melezatkan!



Fettuccine Daging Sapi

DESKRIPSI
3226

BAHAN-BAHAN

- 300 gram Daging Sapi
- 2 sdm Saus Tiram
- 1 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm daun ketumbar, cincang halus
- [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#) secukupnya
- 1 bungkus [Sasa Nasi Goreng Barbeque](#)
- 200 gram fettucini, rebus hingga matang 80%
- 1/2 buah Bawang Bombay
- 3 siung Bawang Putih
- 100 gram Buncis, potong-potong kecil
- 1 buah Paprika, motong dadu
- 1 buah Tomat, potong dadu

CARA MEMBUAT

- Lumuri daging sapi dengan saus tiram, Sasa Saus Tomat, daun ketumbar, Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, diamkan selama 30 menit.
- Panggang daging hingga matang, angkat lalu iris tipis.
- Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum, lalu masukkan buncis, paprika dan tomat, aduk rata.
- Masukan fettuccine, Sasa Nasi Goreng Barbeque, aduk rata, angkat.
- Sajikan fettuccine dengan irisan daging dan daun ketumbar.