

 15 min

Gulai Sayur Spesial

DESKRIPSI

759

BAHAN-BAHAN

- 150 gr kembang kol potong serasi
- 100 gr jagung putren, dirajang serong agak tebal
- 150 gr kentang, potong dadu
- 3 buah cabe merah - iris
- 6 sdm minyak
- 500 ml air
- 2 saset Sasa Bumbu Gulai
- 1/4 kg kentang

CARA MEMBUAT

1. Rebus 1/4 kg kentang, kemudian hancurkan sampai halus dengan blender.
2. Tumis irisan cabai merah, kemudian masukkan kembang kol, jagung putren dan kentang yang dipotong dadu, lalu aduk hingga rata.
3. Masukkan Sasa Bumbu Gulai dan tambahkan air lalu tambahkan kentang yang sudah dihaluskan. Aduk hingga rata dan matang sempurna.
4. Matikan api, angkat dan sajikan.