



50 min



---

## Mangut Lele

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 4 ekor lele
- 1 pcs [sasa santan omega 3](#)
- 1 ikat kemangi
- 1 buah tomat hijau
- 1 buah tomat merah
- 1 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 buah cabai hijau besar
- 6 buah cabai rawit merah
- 3 cm lengkuas
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula
- 1 sdt [Sasa MSG](#)



Melezatkan!

- 1 buah jeruk nipis
- 500 ml air
- Secukupnya minyak goreng

### **Bumbu Halus :**

- 8 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 8 cabai merah kriting
- 1 sdt ketumbar
- 3 buah kemiri
- 3 cm kencur
- 1 cm kunyit
- 1 cm jahe

### **CARA MEMBUAT**

1. Cuci bersih lele dan marinasi menggunakan jeruk nipis dan garam.
2. Goreng lele hingga kering dan matang.
3. Tumis bumbu halus hingga tanak, tambahkan serai, daun salam, daun jeruk dan lengkuas geprek.
4. Tambahkan 1 pcs Sasa santan omega 3 dan 500 ml air, aduk rata supaya santan tidak pecah.
5. Jangan lupa untuk menambahkan 1 sdt garam, gula dan 1 sdt Sasa MSG.
6. Masukkan lele goreng ke kuah mangut, di tambahkan dengan kemangi, irisan tomat, irisan cabai dan masak hingga matang.