



 35 min

Mie Oriental Daging Paprika Merah

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1/4 buah paprika, potong tipis
- 1 sdt kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap manis
- 2 bungkus mie telur
- 2 batang daun bawang dipotong iris
- 3 batang seledri diiris halus
- 3 sdm minyak
- [Sasa Penyedap Rasa](#), secukupnya
- Garam, secukupnya

Bumbu Halus:

- 1/2 sdt merica
- 3 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 ruas jahe



Melezatkan!

Bahan Daging Panggang:

- 400 gr daging steak
- 1 saset [Sasa Kaldu Rasa Sapi](#)
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt lada hitam
- 1 sdm margarin

CARA MEMBUAT

1. Lumuri daging dengan Sasa Kaldu Rasa Sapi, garam dan lada hitam. Biarkan kurang lebih 10 menit. Panaskan teflon dan margarin, panggang daging sambil dibolak-balik hingga daging matang.
2. Rebus mie dengan sedikit garam dan minyak lalu tiriskan.
3. Tumis bumbu halus sampai harum lalu masukkan paprika dan aduk hingga rata.
4. Bubuhkan garam, Sasa Penyedap Rasa, saus tiram dan kecap manis, aduk rata.
5. Tambahkan irisan daun bawang dan seledri kemudian masukkan mie, aduk rata.
6. Masak sampai bumbu meresap dan matang. Angkat dan sajikan bersama dengan daging steak panggang.