



Melezatkan!



45 min

Oseng Daging Sapi Kecap

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram daging sapi, potong kecil
- Garam secukupnya
- Minyak goreng secukupnya
- 7 siung bawang putih, iris
- 8 siung bawang merah, iris
- 3 buah tomat hijau, potong-potong
- 10 buah cabai hijau, iris
- 2 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan gula pasir
- [Sasa MSG](#) secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak di wajan, tumis bawang putih, bawang merah, cabai hijau, dan tomat hijau hingga harum. Tuang air secukupnya untuk kuah.
2. Masukkan daging sapi, lalu beri tambahan garam, kecap, gula pasir, dan Sasa MSG. Masak sembari diaduk hingga daging empuk dan kuah mengental.
3. Sajikan oseng daging sapi dengan tambahan nasi putih hangat untuk bekal ke kantor.