



40 min



Sapi Lada Hitam

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Daging:

- 250 gr daging sapi sliced
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdt tepung maizena
- 1 bh bawang bombay, iris tipis
- 3 sdm minyak

Bahan Saus Lada Hitam:

- 2 sdm biji lada hitam utuh
- 3 sdm kecap manis
- 1 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Haluskan biji lada hitam utuh yang sudah disangrai hingga halus.
3. Siapkan mangkok dan masukkan lada hitam yang sudah dihaluskan, kecap manis, Sasa Saus Tomat, saus tiram, garam, dan Sasa MSG.
4. Kemudian sisihkan saus lada hitam.
5. Marinasi daging sapi dengan garam dan Sasa MSG. Lalu, tambahkan tepung maizena dan aduk.
6. Panaskan minyak di teflon dan masukkan daging sapi, tumis dengan api besar. Masukkan saus lada hitam. Kemudian, tambahkan bawang bombay. Tumis sebentar.
7. Becf Blackpepper siap untuk disajikan.