



Melezatkan!



Satai Pusut

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging has diiris melebar, melawan serat, tebal 1/2 cm
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk 23 gr
- 280 ml air
- 1/2 sdt air jeruk nipis
- 7 lembar daun jeruk dibuang tulangnya, iris halus
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG
- Tusuk sate secukupnya

Bahan Halus:

- 10 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah keriting
- 1 buah cabai merah besar
- 1 sdt ketumbar
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt gula pasir

CARA MEMBUAT

1. Aduk rata air, Sasa Santan Bubuk, bumbu halus dan daging has.
2. Tambahkan Sasa Bubuk MSG, air jeruk nipis dan daun jeruk. Aduk rata. Diamkan 30 menit.
3. Tusuk daging di tusukan sate sampai daging habis.
4. Bakar sate sambil diolesi bumbu sampai matang. Sajikan.