



 100 min

Sate Daging Paprika

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

Bahan:

- 350 gr daging sapi has dalam
- 1 buah bawang bombai ukuran kecil, iris
- 2 siung bawang putih, iris
- ½ sdt kaldu bubuk
- ¼ sdt merica
- 1 sdm minyak
- 1 sachet [Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial](#)
- Sedikit perasan jeruk nipis

Bahan lainnya:

- Beef bacon / daging sapi asap opsional, potong kotak
- 1 buah bawang bombai, potong kotak
- 1 buah paprika merah, potong kotak



Melezatkan!

- 1 buah paprika hijau, potong kotak

Bahan saus baberkyu asam manis:

- 3 siung bawang putih halus
- 5 siung bawang merah halus
- 1 sdm margarin
- 7 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 2 ½ sdm [Sasa Saus Sambal](#)
- 2 sdm saus tiram
- 1 sdm kecap inggris
- 1 sdm cuka
- 3 sdm madu / gula
- 150 ml air
- ¼ sdt [Sasa Kaldu Bubuk Sapi](#)

CARA MEMBUAT

1. Potong daging memanjang lalu marinasi dengan bawang bombai, bawang putih, Sasa Bumbu Lumur Ayam Spesial, perasan jeruk nipis, kaldu bubuk, merica, dan minyak, aduk rata lalu tutup dengan plastic wrap sambil ditekan, diamkan selama 15-30 menit.
2. Untuk saus, panaskan minyak masukkan bawang merah dan bawang putih yang telah dihaluskan, tumis hingga wangi lalu masukkan margarin, aduk rata.
3. Masukkan Sasa Saus Tomat, Sasa Saus Sambal, saus tiram, kecap inggris, cuka, madu, air, dan kaldu bubuk,aduk rata
4. Balut beef bacon dengan daging has, lalu tusukan ke dalam tusuk sate beserta paprika merah, bawang bombai, daging, paprika hijau, bawang bombai, dan daging.
5. Panaskan panggangan, masak sate hingga matang di semua sisi lalu oleskan saus, panggang sebentar.
6. Sate daging prapika siap disajikan dengan saus sebagai pelengkap.