



## Sayur Sop Bakso

### DESKRIPSI

3211

### BAHAN-BAHAN

- 10 bakso sapi, belah 2
- 2 wortel, potong bulat
- 1 kentang, potong dadu
- 1/4 sayur kol
- 5 buncis, potong-potong
- 1 tangkai daun bawang, potong-potong
- 1 tangkai seledri, potong-potong
- Bawang goreng untuk taburan
- 2 liter air
- Garam, gula secukupnya
- Sasa MSG secukupnya

### Bumbu Halus:

- 4 siung bawang putih
- 3 siung bawang merah
- 1/2 sdt merica butiran

### CARA MEMBUAT

1. Didihkan air di panci, masukkan wortel dan kentang, tunggu hingga 1/2 empuk, lalu masukan kol, buncis dan bakso sapi, aduk rata.
2. Tumis bumbu halus hingga harum dan benar-benar matang, masukkan ke dalam panci, aduk rata, beri gula, garam, Sasa MSG, aduk rata, koreksi rasa.



Melezatkan!

rata, taburi dengan bawang goreng, sajikan hangat.