



40 min



Semur Daging

DESKRIPSI

6091

BAHAN-BAHAN

- 500 g daging sapi
- 30 g tepung terigu
- 1 sdt garam
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1/2 sdt lada hitam
- 1/2 buah bawang bombay
- 3 siung bawang putih
- 5 sdm tomat puree
- 100 g wortel, potong dadu
- 100 g kentang, potong dadu
- 2 batang seledri
- 1/2 sdt rosemary
- 1 liter air
- 1 sdm [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)

CARA MEMBUAT

1. Dalam wadah campurkan daging sapi, tepung terigu, garam, Sasa MSG dan lada hitam.
2. Tumis bawang bombay dan bawang putih, masukan daging dan tomat puree, aduk rata, biarkan hingga



Melezatkan!

- 3. Campurkan wortel, kentang, seledri, dan rosemary, masak sebentar kemudian masukan air dan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi.
- 4. Masak hingga matang dan air menyusut.
- 5. District 12's beef stew siap dihidangkan.