



45 min

Sup Daging

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1/4 kg Daging Sapi, potong kecil-kecil
- 2 buah Kentang, potong-potong
- 3 buah Wortel, iris bundar
- 6 siung Bawang Merah, iris tipis
- 3 siung Bawang Putih, memarkan saja
- 2 tangkai Seledri, iris halus
- 1 telunjuk Kayu Manis
- 2 ruas jari Jahe, memarkan
- 1 sdm Ketumbar
- 10 butir Merica
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 sdt Jintan
- 1 sdt Adas Manis
- 5 buah cengkeh
- Air secukupnya
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT

- Sangrai ketumbar, merica, jintan, adas dan cengkeh. Haluskan kecuali cengkeh. Balurkan rempah halus ke daging. diamkan 5 menit.
- Presto daging, jahe dan bawang putih dengan air secukupnya sampai lembut, bisa juga direbus saja.
- Jika sudah matang dan lembut, masukkan wortel dan kentang. Masukkan kayu manis dan cengkeh.
- Masukkan Sasa Bubuk MSG.
- Sembari menunggu sayuran lembut, tumis irisian bawang dan seledri. Setelah sayuran matang



Melezatkan!

- Sup siap disajikan hangat.