



Melezatkan!



Suwir Daging Pedas

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sapi bagian paha
- 1 1/2 Liter air
- 3 Lembar daun salam
- 5 Lembar daun jeruk
- 100 ml air
- 3 sdm minyak goreng
- 5 sdm [Sasa Sambal Terasi](#)
- 3 sdm [Sasa Saos Tomat](#)
- 5 Jeruk limau, air Perasan
- 1 sdm gula pasir
- [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#), Secukupnya
- [Sasa Bontabur Lv. 35](#) Secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Rebus daging sapi bagian paha bersama daun salam hingga lunak, angkat dan potong 8 cm, suwir.
2. Panaskan minyak goreng, tumis Sasa Sambal Terasi hingga harum kemudian tambahkan sedikit air. Masukkan Sasa Bontabur, Sasa Saus Tomat aduk hingga rata.
3. Setelah itu tambahkan sedikit Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, sedikit gula dan perasaan jeruk limau, aduk hingga tercampur rata kembali.
4. Terakhir masukan daging yang sudah di suwir, aduk semua hingga rata.
5. Sajikan daging suwir pedas selagi hangat, dan tambahkan Sasa BonTabur.

Itulah resep dan cara membuat daging suwir pedas yang bisa Anda coba sendiri di rumah. Jangan lupa untuk menggunakan bumbu ekstrak daging sapi dari Sasa untuk menambah cita rasa yang lebih enak dan dapat melezatkan setiap masakan Anda.