

Tumis Buncis Daging Cincang

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 250 gr baby buncis
- 150 gr daging giling
- 1 bungkus saus lada hitam
- 1/2 siung bawang bombay - iris tipis
- 2 siung bawang putih
- 5 buah cabai rawit (sesuaikan selera)
- Sejumput Sasa Penyedap Rasa
- 1 sdt garam
- 1 sdt minyak goreng
- 4 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan margarin hingga harum.
2. Masukkan daging giling, dan cabe rawit, tabur dengan garam, Sasa Penyedap Rasa dan merica. Tuang saus lada hitam dan air, lalu aduk hingga matang. Sisihkan.
3. Panaskan air dalam panci, masukkan garam dan minyak goreng, rebus buncis selama 3 menit, tiriskan.
4. Tata buncis dalam pinggan atau piring,berikan daging giling yg sudah matang tadi diatasnya, lalu hidangkan