



50 min



Tumis Daging Jamur & Kapri

DESKRIPSI

3211

BAHAN-BAHAN

- 150 gr daging (iris tipis)
- 1 saset [Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial](#)
- 1/2 sendok teh minyak wijen
- 3 sendok makan minyak goreng
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih (cincang)
- 50 ml air
- 100 gr wortel (potong dadu)
- 50 gr jamur shitake
- 30 gr kapri
- 1 batang daun bawang
- 600 gr nasi putih

CARA MEMBUAT

1. Lumuri irisan daging dengan Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial dan minyak wijen. Diamkan selama 15 menit.
2. Panaskan minyak goreng. Masukan telur dan bawang putih.
3. Masukan irisan daging yang sudah dilumuri Sasa Bumbu Nasi Goreng Ayam Spesial dan tambahkan



Melezatkan!

4. Masukkan wortel, jamur shitake dan kapri. Aduk rata.
5. Sesaat akan diangkat, masukkan daun bawang. Aduk rata.
6. Angkat dan sajikan selagi hangat bersama nasi putih di dalam mangkuk.