



45 min



Tumis Daging Sapi Pedas

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bahan Daging Sapi :

- 300 gr daging has dalam
- 1 sd kecap asin
- 2 siung bawang putih
- 1 sdm minyak wijen
- 1/2 sdt gula
- 1 telur
- 1 [Sasa Tepung Bumbu Serbaguna](#)

Bahan Saus :

- 3 sdm [Sasa Saus Sambal Asli](#)
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 1 sdm kecap manis
- ½ bombay Paprika merah

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

2. Selanjutnya balur daging dengan Sasa Tepung Bumbu Serbaguna.
3. Goreng daging sampai keemasan.
4. Campurkan Sasa Saus Sambal Asli, Sasa Saus Tomat, kecap manis.
5. Tumis bombay dan paprika merah, lalu masukan daging crispy.
6. Tuang saus, aduk sampai tercampur rata.
7. Sajikan di piring, tambahkan daun bawang dan biji wijen.