



Melezatkan!



30 min



Tumis Udang Paprika Sasa

DESKRIPSI
3215

BAHAN-BAHAN

- 200 gram Udang, kupas kulit, sisakan ekor
- 200 gram Baby Pakcoy
- 3 sdm Minyak Goreng
- 1/2 buah Bawang Bombay, iris tipis
- 2 siung Bawang Putih, iris tipis
- 1/2 buah Paprika Merah, potong dadu
- 1/2 buah Paprika Kuning, potong dadu
- Garam secukupnya
- 1/2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)

CARA MEMBUAT

- Panaskan minyak goreng, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
- Masukkan udang, masak hingga berubah warna.
- Masukkan baby pakcoi, garam, gula pasir dan Sasa Bubuk MSG, tuang air, masak hingga mendidih.
- Masukkan paprika, aduk rata. Angkat dan sajikan.