

Babi Panggang teflon (non halal)

~ Weliya ~

Susah tidak pangangan yah, saya pake teflon aja buat manggang. Walau pun rasanya agak sedikit berbeda, tp tetap enak dong. ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/2 kg** Daging Babi
- **1 cm** Jahe
- **5 siung** Bawang Putih
- **2 sdm** Gula Pasir
- **8-10 bj** Merica
- **1/4 sdm** Garam
- **1/4 sdt** Micin (boleh tidak)
- **4 sdm** Saus Tomat
- **5 sdm** Minyak Goreng/margarin

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan semua bahan. Iris daging tipis memanjang, biar cepat matang kalo dimasak.



- Haluskan Bawang putih, Jahe, Merica, gula, garam, saus tomat & micin.



- Campurkan bumbu halus ke daging, aduk rata. Tutup dengan plastik atau taroh ditempat tertutup, masukan ke dalam kulkas. Diamkan selama 1 jam.







- Panaskan teflon, beri 1 sdm minyak goreng.



- Panggang daging dengan api kecil ya, tutup sebentar, balik daging. Panggang hingga matang ya. Angkat





- Terus ulangi panggang sisa daging sampai habis. jangan lupa tambahkan 1 sdm minyak agar tidak lengket.
- Potong potong daging yg sudah dipanggang, babi panggangnya siap disajikan.

remas.nu

Resep-resep Terkait

- [Tumis Kangkung saus tiram](#)



- [Pastel Tutup](#)



- [Tim Ikan Nila](#)



- [Ikan Kembung Goreng Ketumbar](#)

