

## **Nasi goreng jengkol,pedas manis**

~ Mung Kitchen ~

Ada sisa sambal jengkol.  
Jdi saya manfaatkan buat nasgor jengkol.  
Lumayan dari pada ke buang.



~ Info Selenkapnya ~

# Bahan-bahan

---

- **2** centong nasi
- **1 buah** telur
- **2** sosis so nice(rasa ayam)
- **1 buah** tomat
- **3 sendok** sambal jengkol
- **2 buah** cabe merah
- **1 buah** wortel
- **4 batang** daun bawang(sy pakai batang nya aja. 4, batang)
- **Secukupnya** merica
- **2 sdm** saori
- **1 sdm** kecap manis

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Kupas,cuci dan potong<sup>2</sup> halus wortel  
Sosis di potong2 miring  
Iris<sup>2</sup> batang bawang
- Haluskan cabe merah dan merica tambahkan garam.
- Ceplok telur lalu tiriskan
- Masukkan ke dlm kuali sambal jengkol,dan bumbu halus,wortel  
Aduk hingga rata
- Masukkan sosis tambahkan kecap dan saori.
- Masukkan nasi aduk<sup>2</sup> hingga bumbu tercampur rata lalu sambil di cicip rasanya
- Terakhir masukan batang bawang campurkan lalu matikan kompor.
- Cuci tomat dan iris<sup>2</sup>.
- Nasgor siap di sajikan.

remas.nu

# Resep-resep Terkait

---

- Pentol tekwan



- Pakis tumis rebon



- Cumi, pedas manis



- Tumis pakcoy saus tiram

