

Remas.nu

Masak pindang

~ Rj_(Dapur Kusuma) ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **7 ekor** pindang
- **5** baso
- **5 buah** Tomat
- **5** Cabe merah besar
- **5 siung** bawang merah
- **5 siung** bawang putih
- **3 lembar** daun jeruk
- **secukupnya** Penyedap rasa
- **secukupnya** Garam
- **secukupnya** Gula
- **1** santan kara

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Goreng dulu pindang nya, kemudian tiriskan
- Potong2 baso nya
- Iris tipis2 bawang merah, bawang putih, cabe besar, tomat
- Masukkan bumbu yg sudah diiris2 pada minyak panas, setelah harum, tambahkan air, santan, dan bumbu2 penyedap
- Setelah masak, masukkan pindang dan irisan baso
- Koreksi rasa, masak hingga matang
- Masakan siap disajikan

Resep-resep Terkait

- [Krengsengan ayam sederhana](#)



- [Sambal goreng tempe gembus](#)



- [Sup tote \(tomat_telur\)](#)



- [Mie Goreng sederhana](#)

