

Remas.nu

Sosis solo sapi (kukus)

~ Ontyas ~

Karna suami orang solo asli ,jd waktu pulkam coba coba buat deh



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Isian
- **250 gr** daging sapi giling
- **7 siung** bawang merah
- **3 siung** bawang putih
- **1 sdt** lada
- **1/4** kecap manis
- **100 ml** air
- **secukupnya** Hi salt & kaldu jamur
- Dadar
- **150 gr** tepung tapioka
- **50 gr** tepung terigu
- **5** telur ayam
- **500 ml** air
- Kaldu jamur
- **1.5 sdt** lada

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Haluskan bawang merah bawang putih. Tumis hingga wangi
- Masukkan daging cincang,tambahkan air.tunggu air menyusut sedikit
- Tambahkan hisalt,kaldu jamur dan kecap. Tes rasa,sisihkan
- Campur semua adonan dadar, panaskan teflon
- Beri sedikit minyak (sy pakai spray) agar tidak terlalu banyak
- Gunakan api kecil-sedang. Dadar menggunakan sendok sayur
- Lakukan hingga adonan habis,sisihkan
- Siapkan dadar dan isian,lipat seperti lumpia, kemudian kukus
- Sajikan dengan cabe rawit ☐☐

Resep-resep Terkait

- [Sup merah sosis](#)



- [Kering tempe #bikinramadanberkesan](#)



- [Rabok jukut \(rabok iwak\) #bikinramadanberkesan](#)



- [Kripik bawang mudah](#)

