

Remas.nu

Dendeng (Sapi) Balado

~ Sevi ~

Bisa disajikan dengan terong goreng atau lalapan



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Daging sapi 250gr / secukupnya
- **3** siung bw putih geprek
- **2 ruas** laos geprek
- **2 ruas** jahe geprek
- **Selemba**r daun pepaya
- **secukupnya** Asam Jawa
- **4 lembar** daun jeruk
- Bumbu Halus
- **10 biji** cabai merah keriting
- **4 biji** cabai rawit
- **8 siung** bw merah
- **1 sdt** ketumbar
- **secukupnya** Garam

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Geprek2 dulu dagingnya, lalu masukkan kedalam air mendidih
- Kemudian masukkan bawang putih yg sudah digeprek, laos serta jahe yg sudah digeprek dan daun pepaya. Setelah kira2 sepuluh menit, baru masukkan asam jawanya. Masak kira2 20 menitan. Lalu tiriskan

remmas.nu



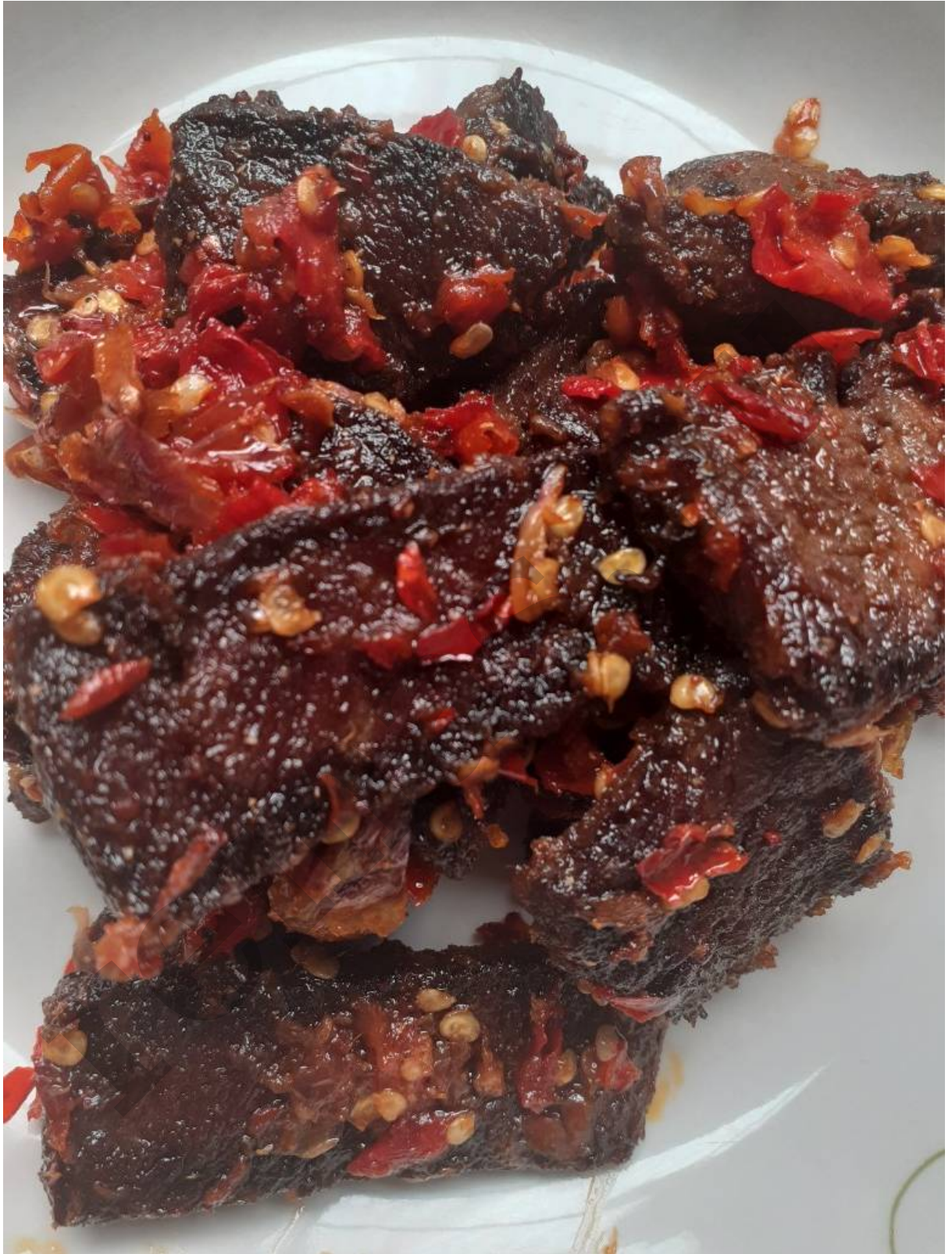
- Potong2 daging tipis2 sesuai selera
- Goreng dagingnya sampai matang

- Tumis bumbu halus hingga harum lalu masukkan daun jeruk, penyedap rasa jika diperlukan. Cek rasa
- Masukkan dagingnya, tumis2

remas.nu



- Sajikan



Resep-resep Terkait

- [Perkedel](#)



- [Kue Dadar Gulung](#)



- [Oblok-oblok Daun Singkong tanpa santan dan teri](#)



- [Ayam Woku2](#)

