

## **Merebus Daging Sapi**

Bahan :

300 g daging sapi 3 biji ham 1/2 potong hijau 1/2 potong merah 10 gr bawang putih iris tipis-tipis

Bumbu-Bumbu :

1/3 gls kadu 1/2 sdt gula garam secukupnya chicken powder secukupnya sedikit kecap hitam

Cara Memasak :

Potong jamur daging sapi kecil-kecil dan sisihkan, Goreng dengan minyak banyak hingga renyah Iris tipis ham dan paprika Panaskan wajan untuk menumis bawang putih, Kemudian, masukkan ham,. Paprika dan daun bawang. Terakhir masukkan jamur daging sapi. Kemudian masukkan bumbu-bumbu dan kentalkan saus dengan tepung sagu. Sajikan