

Daging Babi Goreng Dengan Arak Putih

Bahan :

1 sdm minyak zaitun 2 lembar daging babi 2 sdm arak putih

Bumbu-Bumbu :

Secukupnya herbal Secukupnya garam Secukupnya lada Secukupnya tepung sagu

Cara Memasak :

Cuci daging babi, kemudian campur dengan bumbu-bumbu dan biarkan meresap
Panaskan 1 sdm minyak zaitun untuk menggoreng daging babi hingga matang. Taburi
dengan arak putih.