

Menumis Cabe dan Daging Babi Leher

Bahan :

600 gr Daging Babi Leher

2 batang Kubis Cina

1 buah Cabe Merah

1 buah Cabe Hijau

Bumbu-Bumbu :

1/2 sdt bedak ayam

1 sdt gula

1 sdt kecap asin

1 sdt kecap asin hitam Sedikit Saus Tiram Sedikit Cabe Minyak

Cara Memasak :

Daging Babi Leher dan Kubis Cina potong panjang, masak dengan minyak dan tersisih. Cabe Merah dan Cabe Hijau potong segi empat. Panaskan 1 sdm minyak dan masukkan cabe merah dan cabe hijau, campuran Daging Babi, Kubis dan Bumbu-Bumbui, Adak Rata dan masak hingga saus menebal. Disajikan.