

Remas.nu

Pecel Pincuk

~ Hadleny Kitchen ~

Tim kepepet lagi ☹...untung bikinnya ga ribet. Tinggal blender bumbu dan rebus sayuran. Jadi dehyyy brunch hari ini. Sehat, gampang dan uenakkkkk banget

Source : @inakpunyaraso dengan sedikit bahan modif dari saya

#cooksnap

#PekanCooksnap

#PekanPosbar

#SerbaDiRebus

#AR_PecelPincuk

#pecelpincuk

#pecelsayuran

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Bahan bumbu pecel :**

- **100 gr** kacang tanah goreng
- **3 buah** cabe merah keriting, goreng
- **6 buah** cabe rawit ijo
- **2 siung** bawang putih, goreng
- **1 ruas jari** kencur
- **2 sdm** gula merah aren sisir
- **1/2 sdt** terasi bakar
- **1 sdt** garam
- **3 sdm** air asam jawa (2 mata asam + air matang)
- **125 ml** air matang

- **Bahan sayuran : cuci bersih dulu**

- **1 buah** labu siam agak kecil, rebus
- **150 gr** tauge, rebus sebentar
- **1 ikat** bayam, petiki lalu rebus sebentar

- **Pelengkap :**

- Kerupuk
- **Irisan** timun
- Bawang goreng

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan sayuran yang sudah direbus



- **BUMBU PECEL :**
Campur semua bahan bumbu pecel dalam blender. Blender hingga halus dan pindahkan

kedalam wadah. Siap disajikan







- **PENYAJIAN :**
Siapkan daun pisang yang sudah dipincuk. Tata sayuran di atasnya lalu siram dengan bumbu pecel secukupnya. Beri taburan bawang goreng. Sajikan dengan irisan timun dan kerupuk





Resep-resep Terkait

- [Terong Babanam Sambal Terasi](#)



- [Kwetiau Homemade Siram Pecel Sayuran](#)



- [Nasi Bogana khas Tegal](#)



- [Rebusan Daun Pepaya](#)

