

Remas.nu

Sosis Asam Manis

~ savitriyuv ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 sdm** Kecap Manis
- **2 bh** Bawang putih (Cincang halus)
- **1 bh** Babay (Iris panjang)
- **10** Sosis (di iris 2 cm tengah nya digaris 4)
- **1/2 sdt** Blue band
- **3 sdm** Saus Tomat
- **2 sdm** air
- **1 sdm** Saus Tiram
- **2 sdm** Saus Sambal
- **1 bh** Tomat (Iris bagi 4)
- **3 bh** cabe hijau beras (iris halus)
- **3 bh** cabe merah (iris halus)

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis bawang putih sampai harum, masukkan Babay tumis 1 menit, masukkan sosis tunggu 2 menit masukkan air, saus sambal, saus tomat, kecap, saus tiram. Tunggu 4 menit masukkan tomat dan cabe merah cabe hijau 1 menit sajikan

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [MENUPPKM Bubur Ndeso \(Resquger\)](#)



- [MENUPPKM SUP Patah Hati](#)



- [MENUPPKM sosis kasmaran](#)



- [MENUPPKM Tempe Kegelapan](#)

