

Remas.nu

EMPAL UNGKEP EMPUK (ala CikGu Er)

~ CikGu Er Channel ~

Bismillahirrahmanirrahiim...
Semoga bermanfaat

Berbeda dengan empal gepuk yang harus digoreng setelah matang. Maka empal ungkep ini tidak perlu digoreng lagi setelah matang. Ciri khas empal ungkep adalah bumbu yang berlimpah seperti Rendang Padang meski jenis bumbu atau rempah-rempah yang digunakan tidak sama. Bahkan makan nasi hangat hanya dengan bumbunya saja sudah terasa nikmat. Apalagi jika ditambah daging empuknya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **1 kg** daging sapi (daging kerbau)
- **3 siung besar** bawang putih
- **100 gram** bawang merah
- **1 1/2 ruas** kunyit
- **1 1/2 ruas** jahe
- **11 butir** kemiri
- Cabe rawit (selera)
- Cabe merah (selera)
- **5 lembar** daun jeruk
- **secukupnya** Asem jawa
- **1 sachet** lada bubuk
- **1 1/2 sdt** ketumbar
- **secukupnya** Gula merah
- **secukupnya** Air
- Kelapa kering, bisa serundeng
- **secukupnya** Garam
- **1 liter** Santan
- Daun Salam
- **3 batang** serai
- **2 ruas besar** lengkuas
- **secukupnya** Gula pasir
- Penyedap rasa (selera)
- Bawang goreng untuk taburan

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong-potong daging melintang, melawan arah serat daging (daging bisa cepat empuk)
- Haluskan semua bumbu kecuali daun salam, serai dan lengkuas
- Balur daging dengan bumbu, diamkan sebentar supaya bumbu meresap (marinasi)
- Panaskan wajan, tuang sedikit minyak. Tumis daging yang sudah dibalur bumbu sampai bumbu harum dan daging mengeluarkan air.
- Tambahkan kelapa kering, aduk sampai tercampur rata
- Tambahkan santan.
Masukkan daun salam, lengkuas yang dimemarkan, batang serai yang sudah dimemarkan, garam dan gula pasir. Aduk rata.
- Masak empal sampai santan habis dan bumbu mengental. Jangan lupa tutup wajan supaya daging cepat empuk.
- Menjelang diangkat cek rasa dan tambahkan Penyedap rasa jika menginginkan
- Angkat empal dan tabur bawang goreng

- Simak yuk cara membuatnya di Youtube CikGu Er Channel di link <https://youtu.be/oAZLHvpQMEQ>
Selamat mencoba!

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Bolu Apem Labu Kuning](#)



- [BOLU KUKUS LABU KUNING \(4 telur\)](#)



- [Donat labu kuning](#)



- [Sop Oyong Makaroni](#)

