

Remas.nu

Capcay kuah

~ Mama fathan ~

Sumber : @DianaN_17

#GenkPejuangDapur
#CookmemberGenkPeDa_DianaNurjanah
#GenkPeDa_DianaNurjanah
#ArisanCooksnap_DianaNurjanah
#GenkPeDa_Eksis
#MasakItuSaya
#BagikanIspirasimu
#cookpadcommunity_jakarta
#cookpadindonesia



Capcay kuah

~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **2 buah** wortel
- **1 buah** kecil kembang kol
- **8 buah** bakso sapi
- **1 butir** telur ayam kocok lepas
- **1 batang** caisim
- **1 buah** tomat
- **1/2 buah** bawang bombay iris tipis
- **2 siung** bawang putih iris tipis
- **3 sdm** saus tiram
- **1 sdm** kecap asin
- **1/2 sdt** kaldu bubuk sapi
- **1/2 sdt** lada bubuk
- **300 ml** air
- **3 sdm** minyak untuk menumis

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan minyak lalu tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.

resepmasakan.us



- Masukkan bakso dan telur, aduk rata sampai telur matang.



- Tambahkan air lalu masukkan kembang kol dan wortel. Kasih kecap asin, kaldu bubuk sapi, dan lada bubuk. Masak sampai air agak menyusut.





- Masukkan tomat dan caisim lalu masak sampai layu. Angkat.



- Siap disajikan.



Capcay kuah

Resep-resep Terkait

- [Kue cubit](#)



- [Es cincau susu sagu mutiara](#)



- [Cah sosis sawi putih](#)



- [Pepes tahu simpel](#)

