

Sapi Lada Hitam ft Orak Arik Sayur

~ Dapur Hablina ~

Ceritanya udah lama banget pengen bikin Sapi Lada Hitam. Mumpung minggu lalu pas mudik dibawain daging sapi sama mamak, eksekusi lah hari ini..
Makannya tanpa nasi yaa.. karbo nya diganti kentang ☐☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Sapi Lada Hitam:**
 - **150 gr** daging sapi (kira2 aja sih ini ☐)
 - **1 butir** bawang putih, geprek
 - **1/4 butir** bawang bombay, potong
 - **2 sendok makan** kecap
 - **Secukupnya** garam
 - **Secukupnya** lada hitam
 - Orak Arik Sayur
 - **1/2 batang** wortel, potong kotak
 - **10 batang** buncis, potong kecil
 - **1/2 buah** jagung manis, serut
 - **1 buah** bawang putih, geprek
 - **1/4** bawang bombay, potong
 - **Secukupnya** garam
 - **Secukupnya** lada
- **Kentang Goreng:**
 - **1 buah** kentang, potong memanjang

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih daging, potong tipis-tipis. Pilih daging tanpa gajih yaa.. biar cepet empuk

resepmasakan.us



- Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum
- Masukkan daging yang sudah dipotong, tumis sampai daging berubah warna dan berair
- Masukkan kecap manis, lada hitam, dan garam aduk sampai merata
- Tambahkan air, agar daging tidak gosong
- Tutup dan masak dengan api kecil hingga daging empuk. Jangan lupa koreksi rasa.

resepmasakan.us



- Sambil menunggu daging empuk, bisa sambil masak sayurannya yaa
- Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. (Saya pakai margarine biar lebih gurih)
- Masukkan sayuran yang sudah dipotong

resepmasakan.us



- Tumis sampai layu, masukkan garam dan lada bubuk, tambahkan air agar tidak gosong
- Tumis sampai matang, koreksi rasa



- Karbo nya pakai kentang potong yang sudah dicuci bersih, lalu di goreng.
- Setelah semua siap, tata dalam piring, sajikan ketika hangat.
- Berasa di hokb*n tapi versi hemat dan sehat karena masak sendiri tanpa micin. Wkk



- Selamat mencoba.. happy cooking ☺☺

Resep-resep Terkait

- [Bubur Hati Ayam Wortel \(MPASI\)](#)



- [Bestik Sapi Simple](#)



- [Nasi liwet simple dan sambel tongkol](#)



- [Mie Goreng Nyemek](#)

