

Remas.nu

Cah sosis sawi putih

~ Mama fathan ~

Resep aslinya ayam, ayam fillet nya abis buat bikin sate, malas ke tuksay adanya sosis. Pake aja yang ada, hehehe.

Tetep enak, suami suka, Alhamdulillah.

Semoga berkenan ya mbk diana, sehat selalu.

Sumber : @DianaN_17

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



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 bonggol** kecil sawi putih
- **4 buah** sosis sapi potong serong
- **5 siung** bawang merah iris tipis
- **2 siung** bawang putih iris tipis

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

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

resepmasakan.us



- Masukkan sosis dan air aduk rata. Kasih saus tiram, kaldu bubuk ayam, lada bubuk lalu aduk lagi.





- Masukkan sawi putih lalu masak sampai air kering. Angkat.



- Siap disajikan.



Cah sosis sawi putih

Resep-resep Terkait

- [Sego lele sambel bawang](#)



- [Sambal geprek 3 bahan](#)



- [Lele goreng marinasi](#)



- [Bumbu ungkep serbaguna](#)

