

Remas.nu

Bestik Sapi Simple

~ Dapur Hablina ~

Dulu pas masih kerja di Solo sering jajan bestik, dan sekarang bisa masak sendiri rasanya lebih puas ☐☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **250 gr** daging sapi
- **1 buah** kentang
- **1 buah** wortel, potong panjang
- **7 buah** buncis, potong
- **1 buah** telur
- **1/2** bawang bombay, potong kecil
- **1 siung** bawang putih, cincang halus
- **3 sendok makan** kecap manis
- **1/2 sendok makan** saus tomat
- **Secukupnya** gula
- **Secukupnya** garam
- Kaldu jamur bubuk (optional)
- **Secukupnya** lada bubuk
- **Secukupnya** margarin untuk menumis
- **Secukupnya** air

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong tipis daging sapi, kemudian cuci bersih
- Cuci bersih wortel, buncis, bawang bombay, bawang putih, dan telur
- Lelehkan margarin, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum
- Masukkan daging, aduk-aduk sampai berubah warna
- Setelah berubah warna, diamkan hingga mengeluarkan air (masak dengan api kecil)
- Sembari menunggu daging berkaldu, rebus wortel, buncis, dan telur secara bergantian
- Setelah daging berkaldu, masukkan kecap manis, saus tomat, lada bubuk, gula, dan kaldu jamur (bila suka). Aduk hingga bercampur, kemudian diamkan hingga bumbu meresap (air menyusut) dan daging berubah warna menjadi kecoklatan
- Tambahkan air dan tunggu sampai mendidih
- Sembari menunggu air mendidih, goreng kentang yang sudah dipotong (tidak perlu diberi bumbu)

- Tambahkan garam pada bestik yg sudah mendidih, kemudian koreksi rasa
- Tata sayuran, daging, kentang, dan telur dalam piring. Jangan lupa beri sedikit kuah bestiknya
- Selamat mencoba :)

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

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



- [Sapi Lada Hitam ft Orak Arik Sayur](#)



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



- [Mie Goreng Nyemek](#)

