

## Bakso Paksoy



### Keperluan:

200 gr daging sapi, iso diganti daging sapi gehakt  
100 gr urang seger  
4 lembar godong paksoy  
3 siung bawang putih, uleg alus  
½ sendok teh mrico bubuk  
½ sendok teh uyah  
1 iji putihe endog pitik  
1 sendok makan munjung glepung kanji (*tapioca meel*)  
1 lt banyon bouillon (*bouillon van schenkel*)

### Corone Nggawe:

- Daging sapi dikumbah, iris2 cilik, giling alus, (blender) urang diresik-i, giling alus.
- Daging sapi, karo urang dadukke siji, bumboni karo mrico, uyah, bawang putih, udek-udek roto, lebokke glepung kanji-ne, aduk2 roto, bubar kui putih-e endog pitik, ulet nganggo tangan nganti klimis lan adonan campur tenanan. Gawe bunderan sak bal2 pingpong.
- Panaske panci isi bouillon. Masak nganti umob, geni kompor dicilkke, lebokke bunderan bakso mau, nganti mumbul dewe/ mateng.
- Lagi godong paksoy dilebokke. Masak sedelo. Angkat.
- Sajekno panas-panas, karo diuwuri brambang goreng nduwure. Kanggo perlengkapane, sediakno sambel botolan , utowo kecap manis.