

Empal daging sapi



Keperluan:

1 kg daging sapi, ora nganggo lemak (*vet*)
4 wungkul brambang cilik
4 siung bawang putih
2 sendok makan gulo jowo (iris2 disik)
1 sendok teh jinten
1 sendok teh tumber
5 iji kemiri
2 lembar godong salam
1 wungkul laos ± 3 cm
1 sendok makan banyu asem.
uyah sak cukupe

Corone Nggawe:

- Panaske panci / wajan, isi banyu kurang luwih 500 ml, godog daging-e, cemplungi laos sing wis digepuk, godong salam, uyah sak cukupe. Godok nganti mateng lan daging empuk. Angkat .
- Daging iris-iris ukuran kotak-kotak gede, tipis ± 1,5 cm, (utowo sak karep ati). Sak wise iku daging digepuk siji2, alon-alon ojo nganti ajur.
- Brambang, bawang, jinten, tumber, kemiri, gulo jowo, uleg (blender) alus.
- Lebokke daging mau ning bumbu2 karo ditambahi banyu sitik, campur banyu asem, daging kudu ning ngisore banyu bumbu, (*het vlees moet onder het gekruide water staan*) yen kurang asin tambah uyah.
- Panaske lengo ning wajan sak cukupe, goreng daging mau, karo sedelo2 diwaliki, kareben ora gosong. Yeng wis ketok ke- soklat2-an (*donker bruin*) banjur diangkat.
- Sajekno karo sego putih panas-panas. Lalapan, sambel trasi.