



## Sajian ala Resto Daging Krispi Saus Lada Hitam



Umum

Level : Mudah

Durasi : 75 Menit



Menu ala resto ini tak sulit membuatnya. Kalau keluarga suka, mengapa tak coba untuk jadi ide usaha?

350 gram daging has luar, potong 2 melebar

1/2 sendok teh gram

1/8 sendok teh merica bubuk

1 sendok teh saus tiram

500 ml *Sania Royale* untuk menggoreng

**Bahan Pencilup:**

**1 butir telur dikocok lepas**

**Bahan Pelapis (Aduk Rata):**

**100 gram tepung *Sania Green***

**50 gram tepung beras**

**1 siung bawang putih**

**1/2 sendok teh garam**

**1/8 sendok teh merica bubuk**

**Bahan Saus:**

**2 siung bawang putih, cincang halus**

**1 sendok makan saus tiram**

**1/2 sendok teh kecap manis**

**1 sendok teh saus sambal**

**1 sendok teh merica hitam kasar**

**250 ml kaldu sapi coklat**

**1/4 sendok teh garam**

**1/2 sendok makan maizena larutkan dalam 2 sendok makan air**

**1/2 sendok makan *Sania Margarin* untuk menumis**

**Â**

**Cara membuat:**



1. Saus, tumis bawang putih hingga harum. Tuang merica hitam kasar, saus tiram, kecap manis, dan saus sambal. Aduk rata. Tuang kaldu. Aduk sampai mendidih. Tuang larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup. Sisihkan.
2. Lumuri daging dengan garam, merica bubuk dan saus tiram. Diamkan 10 menit. Gulingkan di atas pelapis. Celupkan daging ke dalam telur. Gulingkan di atas pelapis.
3. Goreng daging di dalam *Sania Royale* yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga kuning keemasan. Angkat.
4. Sajikan daging bersama saus.

## Produk Terkait:



Tepung terigu berprotein sedang, cocok digunakan untuk aneka makanan, seperti martabak, kue, donut, bolu, muffin, brownies, cake, bakpia, jajanan pasar, dan sebagainya.