

Sambel bajag



Keperluan:

100 gr lombok rawit
10 iji lombok abang gede
7 wungkul brambang sing cilik
4 siung bawang putih
1 sendok trasi bakar
1 sendok teh gula abang, iris alus
1 sendok teh uyah
3 lembar godong jeruk purut
75 ml lengo sayur

Corone Nggawe:

- Lombok, brambang, bawang, trasi, gula abang, uyah, uleg alus (*blender*)
- Panaske wajan isi lengo, tumis bumbu2 sing wis diuleg mau, wolak-walik roto.
- Lebokke godong jeruk purut-2, masak nganti layu/ alum. Angkat.
- Yen wis adem, simpen ning wadah sing resik. Se-wayah2 iso disajekno.

Tip:

- Sambel bajag iki iso disimpen lawas, yen ditutup rapet, opo maneh yen nggawene akeh, se-wayah2 pingin nggawe sego goreng, utowo sambel goreng, yen kudu ndadak masak. Dadi ora usah repot2 nguleg bumbu. Kanggo sambel goreng, kari nyemplungno kebutuhan koyoto: urang, tahu, tempe utowo kentang, pete, kari nambah santen, kaldu (*bouillon*), laos, sere, uyah sitik. *Klaar!*
- Ono resep2ku pancen aku ora tau nganggo penguat roso (VET-SIN). Nanging cukup tak tambahi bouillon wae, sing kulino masak nganggo vetsin, monggo sak kerso ditambahi dewe.