

Asem-asem buncis



Keperluan:

250 gr buncis
250 gr daging sapi, blender utowo diiris biasa kotak2 tipis
2 lembar godong salam
2 cm laos digepuk
2 sendok makan banyu asem
1 sendok makan kecap manis
1 tomat
2 iji brambang cilik
2 siung bawang putih
2 iji lombok abang gede
1 sendok makan gulo jowo
1 sendok teh uyah

Corone Nggawe:

- Buncis ketok2 kiro-kiro 3 cm, kumbah resik.
- Panaske panci isi banyu watoro 1 liter, daging irisan lebokke, godog nganti empuk.
- Yen pingin digiling (*blender*) kari nyampur ½ sendok teh mrico, ½ sendok teh uyah, carup dadi siji, banjur digawe bunder2, cemplungke ning panci isi banyu kiro- kiro ½ liter wae. Cemplungke siji2 nganti mumbul banjur dientas.
- Brambang, bawang, lombok, tomat, diiris tipis miring.
- Panaske wajan isi di-kek-i lengo goreng 2. sendok makan wae, banjur brambang, bawang digongso, lombok, tomat, paling keru dewe daging irisan sing wis empuk, utowo glindingan daging mau, wolak walik roto, cemplungno gulo, uyah, salam , laos, ugo banyu asem – e pisan.
- Grujuk karo kaldu (*bouillon*) mau. Tambahke kecape. Masak sedelo, angkat. (*zout naar smaak*)
- Sajekno panas-panas.