

Supermi Buntut Roll

Kreasi Supermi Sop Buntut emang jadi lengkap banget kalau disajikan dengan daging gulung yang lembut, hmm...

Waktu Penyiapan: 10 Menit

Waktu Masak: 20 Menit

Bahan adonan isi:

- 1 Supermi Sop Buntut
- Daging sapi tipis
- 3 siung bawang putih cincang kasar
- ½ cm jahe
- Tomat secukupnya
- Daun bawang secukupnya
- Garam dan merica

Cara Membuat:

1. Rebus daging sapi, daun bawang, bawang putih, dan jahe.
2. Tambahkan garam dan merica secukupnya.
3. Setelah daging matang, siapkan di wadah.
4. Masak Supermi Sop Buntut sesuai petunjuk bersama tomat. Angkat dan tiriskan.
5. Sajikan daging gulung di atas **Supermi Sop Buntut**

Related Hacks: *Hacks #3 - Mengupas Bawang Tanpa Pisau*