

## Supermi Sate Bantal

Mantapnya Supermi EXTRA Soto Daging jadi lebih lengkap disajikan dengan sate bantal yang empuk banget. Mari dicoba yuk!

**Waktu Penyiapan: 20 Menit**

**Waktu Masak: 30 Menit**

### Bahan:

- 250 gram daging cincang siap pakai
- ½ buah bawang bombay, cincang halus
- ½ sendok teh garam
- 1 sendok teh gula merah
- 1 sendok teh kecap manis
- ¼ sendok teh ketumbar halus
- 1/8 sendok teh merica bubuk

### Cara Membuat:

1. Tumis bawang bombay hingga harum
2. Angkat bawang bombay, campur dengan daging dan semua bumbu
3. Aduk rata
4. Lilitkan ke tusuk sate hingga berbentuk sate buntel, celup ke minyak goreng
5. Panggang hingga matang
6. Sajikan dengan **Supermi EXTRA Soto Daging**

**Related Hacks: *Hacks #10 - Tips Masak Daging Matang Sempurna***