

Tumis Zuurkool



Keperluan:

500 gr zuurkool
5 lembar beef bacon, (*smoked beef, gezouten gerookt vlees of pekelvlees*)
2 iji lombok abang gede
½ brambang bombay
2 siung bawang putih
1 blok cilik maggie (*maggie-blokje*)
½ sendok teh uyah (*naar behoefte*)
2 sendok makan lengo goreng dienggo numis.(gongso)

Corone Nggawe:

- Zuurkool dikumbah resik, banjur di tus, diperes. (*droog laten lekken*)
- Lombok, brambang, bawang putih, iris miring tipis.
- Smoked beef, (gezouten gerookt vlees, of pekelvlees iso tuku lagsung ning super markt). Daging iki lebokke oven sedelo, kiro-kiro 10 menit, supoyo lemak-e (vet) ilang, lan roso krokant. Sak banjure iris cilik sak cukupe.
- Panaske wajan sing wis ono lengane, tumis brambang bawang nganti arum, lebokke lombok, lagi zuurkool dikatutne pisan. Bubar kui daging-e pisan.
- Maggie dijur, alusno, cemplungno pisan, karo uyah, wolak walik roto. Masak sak wetoro. Angkat. (*de zuurkool moet knapperig blijven*)
- Sajekno karo sego panas-panas.