

Resep bakso sapi

Bahan

- 500 gram daging sapi sengkel segar tanpa dicuci, buang uratnya dan iris tipis
- 1 sendok makan garam kasar
- ½ sendok teh poly powder
- 50 gram putih telur
- 225 gram es serut
- 1 sendok teh penyedap rasa
- 1 siung bawang putih dihaluskan
- ½ sendok teh merica bubuk
- ½ sendok makan bawang putih goreng
- ½ sendok makan bawang merah goreng
- 100 gram tepung sagu aren

Kuah bakso sapi

- 1000 gram tulang sapi
- 5 liter air
- 5 tangkai seledri, diikat
- 4 batang daun bawang, diikat
- 10 siung bawang putih, digoreng utuh, memarkan
- 3 sendok makan garam
- ½ sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan gula pasir
- 1 sendok teh penyedap rasa
- 50 gram bawang merah goreng

Bahan pelengkap

- 600 gram bihun, dari 200 gram bihun kering, diseduh
- 600 gram mi telur
- 5 tangkai seledri, iris
- 5 sendok makan bawang merah goreng
- 3 liter kuah bakso
- 1 resep sambal bakso