

**PRONAS®**

# Serasa

## #SerbaSerbiRasa

EDISI **17** #Makananfavorikeluarga



Kumpulan **Resep** :

**EDISI**

**17**

**#Makananfavoritkeluarga**

Roti Panggang Bolognese / Luncheon Cabe Ijo / Bakso  
Ayam Bumbu Sate / Beef Black Papper / Chicken Teriyaki



# Roti Panggang Bolognese

## Bahan-Bahan

- 6 lembar Roti Tawar
- Saus Bolognaisku Pronas 250 gr
- 2 butir Telur
- 100 ml Susu
- $\frac{1}{2}$  sdt Pasta Vanili
- 2 sdm Maizena
- 3 sdm Gula
- $\frac{1}{4}$  sdt Garam

## Cara Membuat



Masukkan kedalam wadah : telur,susu,pasta vanili,maizena,gula,garam lalu kocok sampai rata.



Panggang di dalam oven selama 15 menit, atau sesuaikan oven masing masing.



Ambil wadah yang bisa di masukkan ke dalam oven, lalu lipat roti tawar kupas sebanyak 5 – 6 lembar susun berbaris lalu tuangkan bahan yang sudah di kocok tadi hingga rata, terakhir masukkan saus Bolognaisku sampai rata ke bagian bawah atau sesuai selera.



Jika sudah mengembang dan matang , angkat dan siap disajikan.



Metode  
Oven



Porsi  
3 Orang



Meal Time  
Snacky



Durasi  
15Menit

# Roti Panggang Bolognese





# Luncheon Cah Cabai Hijau

## Bahan-Bahan

- 1 kaleng Luncheon Sapi/Ayam Pronas 340 gr
- 5 buah Cabai Hijau Besar
- 3 buah Tomat Hijau/Merah
- $\frac{1}{2}$  sdm Gula
- $\frac{1}{2}$  sdt Garam
- $\frac{1}{2}$  sdt Lada Bubuk
- 5 siung Bawang Merah
- 2 siung Bawang Putih
- Minyak goreng secukupnya

## Cara Membuat



- Bersihkan semua bahan lalu iris tomat menjadi 4 bagian.
- Iris miring cabe hijau besar.



- Lalu masukkan garam, lada dan gula.
- Tumis sampai matang dan harum, lalu angkat.



- Buka kaleng Luncheon lalu keluarkan luncheon dari kaleng, potong-potong seperti dadu.
- Kupas bawang merah dan putih lalu iris tipis-tipis.



- Makanan siap disajikan.



- Mulai panaskan wajan dengan sedikit minyak lalu tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum lalu masukkan Luncheon,iris cabai hijau dan tomat.



Metode  
Stir Fried



Porsi  
6 Orang



Meal Time  
Lunch



Durasi  
15 Menit

# Luncheon Cah Cabe Hijau





# Bakso Ayam Bumbu Sate

## Bahan-Bahan

- Baso Ayam Pronas 200 gr
- Bumbu Sate Pronas 185 gr
- Tusukan sate
- 150 ml air panas
- Mentega

• -

## Cara Membuat



- Tusuk Baso sebanyak 4-5 butir per tusuk buat menjadi 6 tusuk.
- Lalu oleskan dengan mentega secukupnya.



- Siapkan wadah, tuangkan bumbu sate pronas sebanyak 100 gr atau sesuai kebutuhan lalu tuangkan air panas, aduk sampai rata.



- Panggang dengan bakaran elektrik atau dengan grilled pan, bolak balik sampai matang, lalu angkat.



- Sate baso ayam siap di sajikan.



- Panaskan air sebanyak 150 ml untuk membuat bumbu sate.



Metode  
Grill



Porsi  
4 Orang



Meal Time  
Snacky



Durasi  
15 Menit

# Bakso Ayam Bumbu Sate





# Beef Black Pepper

## Bahan-Bahan

- ½ kg Beef Slice
- Saus Stir Fry Lada Hitam Pronas 175 ml
- 1 buah Bawang Bombai
- 1 buah Paprika
- ¼ sdt Garam
- ¼ sdt Merica
- 2 siung Bawang Putih di haluskan
- 20 ml Air
- Minyak Goreng untuk menggoreng dan menumis

## Cara Membuat



- Cuci daging slice, lalu tiriskan.



- Panaskan wajan dengan minyak sedikit lalu masukkan bawang bombai, bawang putih tumis sampai harum lalu masukkan daging dan paprika tambahkan Saus Stir Fry Lada Hitam 175 ml dan garam lalu aduk hingga semua terselimuti saus dan meresap.



- Iris-iris bawang bombai , paprika dan cincang halus bawang putih.



- Angkat dan siap disajikan dengan nasi panas.



Metode  
Stir Fried



Porsi  
5 Orang



Meal Time  
Lunch



Durasi  
15 Menit

# Beef Black Pepper





# Chicken Teriyaki

## Bahan-Bahan

- ½ kg Dada Ayam Fillet
- Saus Stir Fry Teriyaki Pronas 175 ml
- 2 sdt Air Jeruk Nipis
- 1 buah Bawang Bombai
- 1 buah Paprika
- ¼ sdt Garam
- ¼ sdt Merica
- 2 siung Bawang Putih di haluskan
- 20 ml Air
- 1 batang Daun Bawang Cung
- 1 sdt Wijen Putih
- Minyak Goreng untuk mengoreng dan menumis

## Cara Membuat



- Cuci ayam lalu potong-potong dadu 1,5 cm.



- Panaskan wajan dengan minyak sedikit, masukkan bawang bombai dan bawang putih lalu tumis sampai harum setelah itu masukkan ayam dan paprika tambahkan Saus Stir Fry teriyaki 175 ml,garam,merica lalu aduk hingga semua terselimuti saus dan meresap.



- Iris-iris bawang bombai dan paprika lalu cincang halus bawang putih.



- Angkat lalu sajikan dengan menaburkan biji wijen putih dan daun bawang cung di atasnya.
- Masakkan siap di sajikan dengan nasi panas.



Metode  
Stir Fried



Porsi  
5 Orang



Meal Time  
Lunch



Durasi  
15 Menit

# Chicken Teriyaki

