



Sate Brutu

Oleh Bang Bango

Siapa yang tidak gemar dengan sate? Tapi kali ini yang dijadikan bahan sate adalah brutu, yaitu bagian pantat ayam. Lihat resep ini dan mari mencoba.

Bahan - Bahan

- 1) 500 g brutu ayam
- 2) 1 sdt air jeruk limau
- 3) 2 sdm kecap manis Bango
- 4) Bumbu, haluskan:
- 5) 3 butir bawang merah
- 6) 1 siung bawang putih
- 7) $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar butiran
- 8) $\frac{3}{4}$ sdt garam
- 9) 1 sdt gula merah sisir



Cara Pembuatan

- 1) Lumuri brutu ayam dengan air jeruk limau dan kecap manis. Diamkan 15 menit. Campur ayam dan bumbu halus. Aduk rata. Diamkan 1 jam dalam lemari es. Tusuk brutu ayam di tusuk sate. Bakar sate sambil dioles sisa bumbu sampai matang.