



## Mie Godog Jawa

Bilik » Dapur | Ahad, 13 Oktober 2013 22:22

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan Utama

- # 2 buah sawi hijau, potong-potong.
- # 2 lembar kol, iris kasar.
- # 2 batang daun bawang, potong serong.
- # 750 ml kaldu ayam.
- # 100 gr mie telur, rebus hingga lunak, tiriskan.
- # 1 buah tomat, iris kasar.
- # 100 gr dada ayam goreng, suwir-suwir.
- # 2 btr telur.
- # 3 sdm kecap manis.
- # 1 sdm bawang merah goreng, untuk taburan.
- # Minyak untuk menumis.

### Bahan Bumbu Halus

- # 4 butir bawang merah.
- # 2 siung bawang putih.
- # 1/4 sdt merica bulat.
- # 2 butir kemiri.
- # 2 buah cabai merah.
- # 1 sdt garam.

### Cara Membuat

- # Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
- # Masukkan sawi, kol, dan daun bawang, aduk-aduk.
- # Tuang kaldu, didihkan.
- # Masukkan mie, tomat, dan daging ayam.
- # Pecahkan telur, aduk-aduk. Beri kecap manis.
- # Masak hingga matang. Angkat, sajikan panas dengan taburan bawang merah goreng di atasnya.

*[griyakuliner.com](http://griyakuliner.com)*