



## Sate Kelinci

Bilik » Dapur | Ahad, 25 Maret 2012 13:00

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan

- # Daging 1 ekor kelinci, potong kecil-kecil lalu ditusuk.
- # 1 ons bawang putih.
- # 1/2 kg kacang tanah.
- # 1/4 kg gula merah.
- # 10 buah cabai merah.
- # 10 buah cabai rawit.
- # 10 lembar daun jeruk nipis.
- # 5 siung bawang merah, rajang halus.
- # Air secukupnya.
- # Kecap secukupnya.

### Cara Membuat

- # Bawang putih, kacang tanah, cabai merah, cabai rawit digoreng sangan.
- # Tumbuk bahan-bahan tersebut sampai halus.
- # Masukkan gula merah dan daun jeruk nipis, lalu tumbuk kembali sampai halus.
- # Bagilah bumbu kacang tersebut menjadi dua bagian. Satu bagian sebagai bumbu untuk membakar dan sisanya untuk diguyurkan di atas sate.
- # Celupkan sate pada bumbu kacang, lalu bakar sampai matang.
- # Hidangkan di atas piring saji, lalu guyurlah dengan sambal kacang.
- # Taburi rajangan bawang merah agar rasa sate semakin nendang.
- # Sajikan dengan nasi putih hangat atau lontong.

*Dari Solopos - Budi Cahyono*