

# PECAL DESA

## **Bahan-bahan:**

Sayur-sayuran

Timun, kangkong, pucuk ubi, sengkung, taugheh

Kacang panjang dan pucuk paku

Tauhu digoreng

1 bungkus kuah pecal agromas

## **Cara masakan:**

1. Semua sayur-sayuran yang telah dibersihkan dipotong mengikut saiz yang dikehendaki.
2. Kangkong, pucuk ubi, taugheh, kacang panjang, dan pucuk paku dicelur dan di potong mengikut saiz yang dikehendaki.
3. Masukkan kuah pecal agromas ke dalam bekas dan tuangkan air panas/suam mengikut kelikatan yang disukai.
4. Tuangkan kuah pecal ke dalam sayur-sayuran dan hidangkan.