

AWNI

Sedap dan Nikmatnya Bakso Stengkel Pak Gepeng Cilacap, Seruput Kuahnya Sampai Tetes Terakhir

agus sukarno putra - CILACAP.AWNI.OR.ID

Jun 11, 2023 - 12:11



Bakso Stengkel Pak Gepeng

Cilacap - Saat Berlibur menikmati Pantai Teluk penyu Cilacap, jangan lupa pulangnye mencicipi bakso Stengkel Pak Gepeng, yang terbuat dari olahan daging sapi dan bagian stengkel serta iga.

Kuliner yang terletak di Jalan Pemintalan Tambakreja Cilacap selatan, Bakso yang satu ini diolah dari tulang stengkel dan tulang iga sapi yang diracik dengan bumbu spesial sehingga memiliki sensasi tersendiri saat dicicipi.

Menu olahan daging sapi berbahan dari tulang iga sapi atau kikel dan tulang stengel sapi ini diolah bersama bumbu istimewa.

Stengel berasal dari bagian depan atas kaki sapi dan biasanya berujung pada bagian dengkul. Bagian ini paling lumrah diolah sebagai campuran sop atau soto atau bakso urat. Rasanya dijamin lebih gurih dari bagian daging utamanya.

Saat dihidangkan, sensasi menyantap bakso stengel dan iga sapi ini bisa dilihat dari cara menyantapnya yakni dengan menggunakan sedotan. Seruput daging sumsum di dalam tulang stengel sapinya dijamin membuat ketagihan. Sp

#Bakso

#Bakssapi

#StengelBakso

#Cilacapbercahaya