



Kentang Panggang Keju Sosis

Bilik » Dapur | Ahad, 3 Mei 2009 20:31

Penulis : Arasyfianah

Bahan

- # 3 bh kentang tes, kupas dan potong-potong bulat tebal.
- # 1 sdm margarin.
- # 1 sdm terigu, campur dengan susu cair 200 ml.
- # 150 gr keju cheddar parut.
- # 2 bh sosis, potong-potong bulat tipis.
- # 3 bh daging burger, potong kotak kecil.
- # 1 bh bawang Bombay ukuran kecil, cincang.

Cara Membuat

- # Siapkan Loyang diameter 20 cm, oles dengan margarin.
- # Panaskan oven dengan suhu 180 derajat celcius.
- # Susun kentang di dasar loyang, lalu taburi dengan bawang Bombay, lada, garam, dan pala.
- # Susun lagi kentang di atasnya, taburi lagi dengan bawang Bombay, bumbu-bumbu, sosis, daging burger, dan 1/3 bagian keju.
- # Siram dengan campuran terigu dan susu, taburi lagi dengan sisa keju.
- # Panggang sampai matang.
- # Setelah matang, disantap dengan sambal botolan dan saus tomat.