



## Telur dan Kentang Goreng Ala Spanish

Bilik » Dapur | Ahad, 26 Desember 2010 20:50

**Penulis : Redaksi KSC**

- Iris tipis kentang mentah. Panaskan minyak, lalu gorenglah dengan membalik-balikannya. Setelah kentang terlihat matang (coklat) dan krispi (15 - 20 menit) campurkan dengan potongan atau cacah halus bawang putih, juga garam dan merica.
- Di dalam mangkok besar, kocoklah 4 buah telur hingga rata, lalu tuangkan adonan telur tersebut di atas kentang yang dimasak, hingga merata ke seluruh permukaan kentang. Sedangkan ukuran api pada kompor, dan cover/tutup tanpa membukanya sampai telur pada permukaan terlihat matang (5- 10 menit).
- Bila anda menyukai keju, bisa juga dicampurkan dengan keju parut (Italian style) taburkan di atas telur yang dimasak tersebut hingga keju mencair (pilihan).

*Budi Satya Pramudya - Untuk Dapur KSC*