



Semur Daging Sapi Bertulang

Bilik » Dapur | Ahad, 12 Februari 2012 14:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan

- # 0,2 kg daging rusuk sapi.
- # 2,5 cangkir air.
- # 2 sdm kecap manis.
- # 2 sdm kecap asin.
- # Garam, merica, pala secukupnya.
- # 1 buah tomat, dipotong-potong.
- # 1 sdm margarin.
- # 10 bh bawang merah, diiris.
- # 4 siung bawang putih, digiling.
- # 1 helai daun salam.

Cara Membuat

Tumis bawang merah dan bawang putih dengan menggunakan margarin. Masukkan daging bertulang yang telah dipotong-potong dan dibersihkan. Tumis sesaat dengan dibubuh garam, merica, pala, dan daun salam.

Kalau daging sudah agak coklat, masukkan air dan dua macam kecap. Kecilkan api, panci ditutup, dan digodok selama 1 jam atau sampai dagingnya empuk.

Jika daging setengah matang, masukkan tomat. Jika sudah benar-benar matang, angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng di atasnya.

Dari karya Mumu Anis - Arsip KSC.