



Stik Kentang Saus Tomat

Bilik » Dapur | Ahad, 23 Desember 2012 14:00

Penulis : Rifatul Farida

Bahan

- # Kentang, 1/2 kg.
- # Merica, 10 butir.
- # Minyak goreng, secukupnya.
- # Bawang putih, 3 siung.
- # Tomat, 3 buah.
- # Tepung maizena, 1 sendok teh.
- # Gula pasir, 2 sendok teh.
- # Garam, secukupnya.

Cara Membuat

- # Haluskan bawang putih, merica, dan garam.
- # Kupas kentang, potong korek api, langsung redam dalam air yang telah diberi bumbu nomor 1, agar kentang tidak berubah warna.
- # Panaskan wajan, goreng kentang dengan api sedang.
- # Didihkan air, rebus tomat sebentar, angkat, buang kulit dan isinya. Kemudian cincang kasar. Larutkan tepung maizena dengan 3 sendok teh air.
- # Panaskan wajan, beri sedikit air. Masukkan tomat, tambahkan gula pasir dan sedikit garam. Aduk-aduk hingga mengental. Tambahkan larutan tepung maizena, didihkan, angkat.
- # Sajikan stik kentang dengan saus tomat.

Selamat mencoba.