Selat Solo

Bilik » Dapur | Ahad, 21 Juli 2013 22:22

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

500 gr daging sapi, potong-potong.
5 butir telur rebus.
2 sendok makan margarin.
5 sendok makan kecap manis.
700 ml air.
1 buah tomat, potong-potong.
Garam dan gula pasir secukupnya.

Bahan Bumbu Halus

3 siung bawang putih.
7 butir bawang merah.
1 sendok teh merica butiran.
1/4 buah pala.

Bahan Saus

2 sendok makan margarin.
1 sendok makan tepung terigu.
150 ml air.
1 sendok makan mustard.
2 kuning telur rebus, haluskan.
Merica bubuk, garam, dan gula pasir secukupnya.
2 sendok makan cuka.

Bahan Pelengkap

200 gr daun selada.
2 buah wortel, potong korek api, rebus.
10 batang buncis, potong-potong, rebus.
1 buah timun, potong korek api.

Cara Membuat

Panaskan margarin, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna. Masukkan air, kecap manis, garam, dan gula pasir, masak hingga daging empuk.
Masukkan telur dan tomat, masak hingga matang dan bumbu meresap.
Saus : Panaskan margarin, masukkan tepung terigu, aduk hingga rata. Tuang air, masak hingga mengental.
Masukkan mustard, kuning telur, merica bubuk, garam, dan gula pasir, aduk rata. Angkat, tambahkan cuka, aduk rata.
Sajikan daging dengan saus dan pelengkapnya.

Untuk 5 porsi.

Dari Tabloid Bintang

KotaSantri.com © 2002-2026