

Piniritong Baka sa Sibuyas

Mga Sangkap :

500 gramo karneng baka

1 pirasong tinadtad na sibuyas

5 pirasong hiniwang bawang

1/2 tasang tinadtad na kamatis

1 kutsarang pasting kamatis

1/3 tasang sabaw ng baka

Pambabad :

1 kutsarang pulang alak

1 kutsarang maggi sauce

1 kutsarang arinang mais kaunting paminta

Paraan ng pagluluto :

Hugasan at ipasipsip ang tubig sa baka at hiwain. Tapos, ibabad sa pambabad ng 1 oras. Iluto ang karneng baka sa 1 kutsarang mantika hanggang maging kulay kayumanggi. Igisa ang bawang, kamatis at sibuyas sa 1 kutsarang mantika. Ihalo ang pastang kamatis. Ibalik ang baka at idagdag ang sabaw ng baka at iluto hanggang lumapot ang sarsa.