

Handa ng ihain Daging Sapi dengan Bawang Bombai

Bahan :

500 gr empal sapi

1 bawang bombal; potong lembut

5 siung bawang putih iris tipis

1/2 gls tomat; potong

1 sdm pasta tomat

1/3 gls kaldu sapi

Bumbu :

1 sdm arak merah

1 sdm saus magi

1 sdm tepung sagu

lada secukupnya

Cara Memasak :

Cuci daging sapi dan peras dan cincang. Kemudian campur dengan bumbu-bumbu dan biarkan selama 1 jam Panaskan 1 sdm minyak untuk meng-goreng empal sapi hingga coklat keemasan. Angkat dan sisihkan Panaskan 1 sdm minyak untuk menumis bawang putih, tomat dan bawang bombao. Kemudian masukkan pasta tomat. Masukkan daging sapi dan kaldu sapi dan masak hingga saus kental. Siap untuk disajikan