

Dada Bebek Dengan Arak Merah Saus

Bahan :

2 potong dada bebek

1/2 jamur kancing cincang

1 sdm bawang merah

1 sdm mentega

3 sdm arak merah

Bumbu-Bumbu :

Garam secukupnya

Lada secukupnya

Tepung Sagu secukupnya

Cara Memasak :

Cuci dada bebek dan serap airnya. Kemudian campur dengan bumbu-bumbu. Goreng dada bebek dengan sedikit minyak hingga kulit berubah kuning kecoklatan. Panaskan 1 sdm mentega untuk menumis bawang merah. Kemudian masukkan jamur dan arak merah. Tuang saus diatas dada bebek. Sajikan