

Sup Pepaya Hijau, Kacang Tanah Dan Kaki Ayam

Bahan :

1 bh papaya hijau

150g kacang tanah

10ptg kaki ayam

1 ptg buntut babi

6-8 kuma merah

10g almond cina

4 liter air

Cara Memasak :

Cuci kaki ayam dng garam, tiriskan lalu rebus sesaat. ; Hilangkan rambut buntut babi dan rebus sesaat. Kupas papaya dan hilangkan bijinya lalu potong besar. Taruh semua bahan dlm panci kecuali kaki ayam dan buntut babi panaskan dng api besar, setelah mendidih Tambahkan kaki ayam dan buntut babi, didihkan dng api sedang, selama 3 jam dan bubuhi garam, sajikan.