

Sup Daging Babi, Kentang Dan Tomat

Bahan :

600g daging babi

600g Tomat

1 buah Kentang

1 Buah Bawang Bombay

1 buah Wortel

3 Liter air

Bumbu-Bumbu :

Lada secukupnya garam secukupnya

Cara Memasak :

Daging Babi rebus sebentar dan tiriskan unt persediaan Potong tomat jodi 4 bagian, kupas kentang dan wortel lalu potong-potong. Bombay di cincang kasar. Panaskan 2 sdm minyak dlm panci, tambahkan bombai dan tomat, aduk rata lalu masukkan semua bahan lain dan tuangkan air, didihkan smp mendidih lalu kecilkan api, taburi bumbu dan hidangkan.