



40 min



Ground Beef Taco Casserole

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 2 sdm minyak zaitun
- 450 gr daging sapi sapi cincang tanpa lemak
- 500 gr tomat, haluskan
- 1 siung bawang putih, cincang
- 1 buah paprika merah, potong dadu
- 2 sdm [Sasa Saus Tomat](#)
- 2 sdt bubuk cabai
- 2 sdt bubuk jinten
- 1 sdt bubuk oregano
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt lada hitam
- 1 1/2 gelas keju parut
- 1 buah tomat, potong dadu

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak pada panci dengan api sedang lalu masak daging hingga matang. Angkat dan pisakah dengan minyak. Sisihkan.
2. Panaskan minyak lalu tumis bawang putih, lada dan paprika hingga wangi. Masukkan daging dan



Melezatkan!

- oregano, garam dan lada hitam. Aduk rata hingga matang.
3. Tuangkan pada loyang dan tabur dengan keju.
 4. Masukkan ke dalam oven dengan suhu 200C selama 20 menit.
 5. Ground Beef Taco Cassarole siap disajikan.