



Melezatkan!



Mangkuk Telur Daging

BAHAN-BAHAN

- 8 butir telur
- 16 buah kulit lumpia beku potong 10x10 cm

Bahan Tumisan:

- 50 gr daging giling
- 25 gr jamur kancing, dipotong 3 bagian
- 1/4 buah bawang bombay, dicincang halus
- 1 buah tomat merah, diseduh, dibuang kulit dan bijinya, dicincang kasar
- 2 sendok makan Sasa Saus Tomat
- 1/2 sendok makan tomato puree
- 3/4 sendok teh garam
- 1/4 sdt sasa kaldu sapi
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh gula pasir
- 100 ml air
- 1/2 sendok teh oregano
- 1/2 sendok teh basil
- 1 sendok makan minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT

1. Tumisan, panaskan minyak. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan daging giling. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan jamur kancing dan tomat. Aduk rata. Masukkan Sasa Saus Tomat, pasta tomat, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Tuang air. Aduk sampai meresap. Tambahkan oregano dan basil. Aduk rata. Angkat. Sisihkan.
3. Tata 2 lembar kulit lumpia menyilang dalam loyang muffin pendek lebar yang telah dioles tipis minyak. Sendokkan 1 sendok makan tumisan. Tuang 1 butir telur di atasnya.
4. Panggang di atas api bawah suhu 180 derajat Celcius selama 15 menit.