



Melezatkan!



Soto Paru Rica-Rica

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1/4 kg paru
- 1 Sasa Santan Bubuk
- Sasa Penyedap Rasa, taburkan secukupnya
- 5 siung bawang merah, rajang halus
- 5 siung bawang putih, rajang halus
- 1/4 telur, direbus
- 250 ml santan, campurkan

CARA MEMBUAT

1. Siapkan bumbu yang akan di haluskan, setelah siap lalu di tumis hingga harum
2. Siapkan isian soto antara lain irisan daun bawang, kentang yang sudah digoreng, dan telur yang sudah direbus, tata dalam mangkok.
3. Goreng bawang merah dan emping, untuk taburan soto
4. Goreng paru yang akan kita masak dengan bumbu rica rica
5. Lanjut kita siapkan kuah soto yang terdiri dari santan bubuk Sasa yang kita kasih air sebanyak 250 ml, dan kita campur dengan susu UHT plain, kita masak sampai mendidih dan wangi
6. Lalu, kita siramkan kuah Soto yang sudah matang ke mangkok yang berisi isian soto yang sudah di siapkan sebelumnya.
7. Masak paru yang sudah digoreng dengan bumbu rica rica, setelah matang sajikan dengan soto, Jadilah Soto Paru Rica Rica.