

Resep Masakan - Kaserol Jamur

Sunday, 15 November 2009

Kaserol Jamur

Bahan - bahan :

- 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 100 gram bawang merah, dibuat acar halus
- 1 buah paprika hijau, potong kotak
- 200 gram daging, potong kotak
- 3 sendok makan tepung terigu
- 200 ml kaldu
- 4 buah tomat, parut
- 1 sendok makan pasta tomat
- garam dan merica secukupnya
- 200 gram jamur kancing utuh
- 300 gram kentang kecil rebus, kupas
- garam secukupnya

Cara memasak :

- tumis bawang merah dan paprika sampai harum dan layu.
 - Tambahkan daging. Aduk hinggabeubah warna lalu masukkan tepung.
 - Aduk aduk sebentar lalu tuangkan kaldu, tomat, pasta tomat, garam dan merica. Aduk rata
 - Setelah mendidih tambahkan jamur dan kentang. Aduk sebentar lalu tuang ke dalam pinggan yang telah margarin.
- Oven hingga bumbum meresap