

## Beef Stroganoff (Daging Sapi Saus Krim)



**Bahan utama:** 2 sdt minyak zaitun 10 gr mentega ½ bawang bombay kecil, iris 75 gr jamur kancing, iris 1 sdt bubuk bawang putih KOEPOE KOEPOE 150 gr daging sapi, iris memanjang memotong serat 125 gr krim asam 1 sdm saus tomat DUA BELIBIS 1 sdt bubuk lada putih KOEPOEKOEPOE **Cara membuat:**

1. Panaskan setengah dari minyak dan mentega dalam wajan penggorengan kecil. Tumis bawang bombay dan bubuhi bubuk bawang putih dalam api sedang selama 2 menit, atau hingga layu. Tambahkan jamur, lalu masak kembali selama 3 menit. Sisihkan.
2. Panaskan sisa minyak dan mentega dalam wajan yang sama, lalu goreng buntut sapi secara bertahap dalam api besar hingga kecokelatan dan lembut. Masukkan kembali jamur dan bawang bombay, aduk rata.
3. Matikan api, masukkan krim asam dan pasta tomat. Bumbui, lalu sajikan segera dengan nasi putih atau roti garing.

Untuk 1 porsi Waktu persiapan: 10 menit Waktu pembuatan: 10 menit