

SOP DAGING GILING & JAGUNG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|--------------|
| 1) Daging giling | ½ kg |
| 2) Tepung jagung | 1 cangkir |
| 3) Telur ayam | 2 butir |
| 4) Mosterd | 1 sendok teh |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|--------------|
| 1) Bawang merah diiris | ½ kg |
| 2) Margarine | 6 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Tomat | 2 gelas |
| 5) Lombok merah | 1 sendok teh |
| 6) Garam | 2 sendok teh |
| 7) Lombok hijau diiris | 1 buah |
| 8) Air | 6 cangkir |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah, bawang putih, lombok hijau ditumis dengan margarine sampai kuning, dimasukkan lombok giling, tomat, air mendidih dan garam, dimasak selama 45 menit.
- 2) Daging, tepung jagung, telur ayam dan monsterd dicampur rata, dibulat-bulatkan sebesar kelereng.
- 3) Dimasukkan kedalam kuah yang lagi mendidih satu-persatu dan dimasak selama 45 menit lagi.
- 4) Dihidangkan panas-panas, boleh sopnya tersendiri dan bulatan daging ditusuki dengan sticks.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
 Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal