

COTELET

(Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|-----------|------------|
| 1) Daging | ½ kg |
| 2) Tomat | 4 biji |
| 3) Telur | 2 butir |
| 4) Tepung | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) Lada halus | ½ sendok teh |
| 2) Garam | 1 sendok teh |
| 3) Susu | 2 sendok makan |
| 4) Pala | ¼ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dibersihkan dari sekalian gemuk-gemuknya, diiris tipis seperti dendeng yang panjang 5 atau 6 cm.
- 2) Daging diremas-remas dengan bumbu sesudah itu dilumuri dengan telur.
- 3) Dibiarkan dahulu beberapa menit supaya masuk rasa bumbu kedalamnya.
- 4) Dipanaskan mentega, daging digoreng sampai kedua bagiannya kuning tua warnanya ditambah 2½ mangkuk air, 2 sendok susu, air tomat yang sudah disaring, lalu dimasak dengan api yang kecil kira-kira ½ jam lamanya.

Jakarta, Maret 2001

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