

DAGING KUKUS

1. **BAHAN**

- | | |
|------------|----------------|
| 1) Daging | ½ kg |
| 2) Kentang | ½ kg |
| 3) Telur | 2 buah |
| 4) Mentega | 1 sendok makan |
| 5) Wortel | 3 buah |

2. **BUMBU**

- | | |
|---------------|----------------|
| 1) Lada halus | ½ sendok teh |
| 2) Cuka | 1 sendok makan |
| 3) Garam | 1 sendok teh |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daging dicincang halus, begitu pula kentang yang telah direbus, dicampur jadi satu.
- 2) Telur direbus dan dihancurkan, dicampur dengan mentega yang diencerkan, dibubuhi cuka, lada dan garam dan diaduk bersama daging.
- 3) Wortel sesudah dipotong kecil-kecil, dimasukkan pula.
- 4) Sesudah itu lalu dikukus didalam sebuah kaleng bundar yang tinggi dan ditutup rapat.
- 5) Dikukus dalam sebuah panci yang diisi air, dan ditengah-tengahnya diletakkan kaleng tersebut.
- 6) Apabila daging sudah empuk, dikeluarkan dan dipotong-potong kira-kira 2 cm tebalnya.
- 7) Disusun dipiring yang besar.

Jakarta, Maret 2001

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