

LIDAH SAPI

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|----------|
| 1) Lidah sapi | 2 buah |
| 2) Wortel | 1 batang |
| 3) Daun seledri | 1 batang |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|--------------|
| 1) Bawang Bombay | 1 biji |
| 2) Lada putih | 10 butir |
| 3) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Lidah direndam dulu dalam air, bagian ujung dan pangkal digosok dengan garam.
- 2) Lidah direbus dengan air dan bumbu-bumbu kaldu hingga terendam lamanya 2½ jam sampai kulitnya mudah terlepas.
- 3) Lidah diangkat, panas-panas kulitnya dibuang, dimasukkan lagi kedalam air kaldu yang panas.
- 4) Dihidangkan diiris tebal ½ cm, disusun dalam bentuk lidah asli, disiram dengan saos tomat.

Jakarta, Maret 2001

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