

Spaghetti Bolognese



BAHAN-BAHAN

1. 1 paket spaghetti
2. 3-4 liter air
3. 1 labu bawang holand (cincang)
4. 500 gram daging cincang
5. 5 ulas bawang putih (cincang)
6. 12-15 biji Fusipim beef ball (direbus dulu)
7. 8 biji tomato cherry
8. 1 tin cendawan butang
9. Lobak merah (cincang)
10. 1 tin sos spaghetti
11. 1 sudu kecil lada hitam
12. 2 sudu kecil garam halus
13. 1 sudu kecil mix herbs
14. 1 sudu besar serbuk cili
15. 1/2 sudu besar gula



CARA-CARA MEMASAK

1. Panaskan air & letakkan sikit minyak & sedikit garam.
2. Masukkan spaghetti & rebus hingga lembut.
3. Masukkan sedikit minyak. Tumis bawang holand & bawang putih.
4. Masukkan lobak merah.
5. Masukkan daging cincang & kacau sampai masak.
6. Masukkan mix herbs, lada hitam, garam & gula.
7. Gaul bahan-bahan sekata. Kemudian masukkan cendawan & tomato.
8. Masukkan sos tomato & air.
9. Akhir sekali, masukkan beefballs.
10. Spaghetti Bolognese Beefballs siap untuk dihidangkan.