

Spaghetti with cheese cream homemade

~ Fitsua Recipe ~

Makan spageti tanpa beli jadi di luar sungguh luar biasa nikmatnya, perjuangan masak dan rasa ingin tahu menggebu.. Haha.. Selamat mencoba makanan italia tangan indonesia ibuibu...[]



~ Info Selengkapnya ~

Bahan-bahan

- **150 gram** spageti dan makaroni
- **100 ml** Susu UHT
- **30 gram** keju cheddar
- **1/2 batang** wortel
- **1 batang** daun bawang
- **Secukupnya** osis/otak otak/daging (semudahnya mencari)
- **1 sdm** tepung maizena
- Minyak
- Garam
- Air

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus spaghetti dan makaroni. Ketika air mendidih, masukkan terlebih dahulu 1 sdt garam dan 2 sdm minyak. Lalu baru masukan spaghetti dan makaroninya. Rebus 10-15 menit sampai mengembang
- Iris wortel, sosis dll, menjadi kotak-kotak kecil. Iris daun bawang tipis.
- Parut keju cheddar.
- Cincang bawang putih, dan iris bawang bombay
- Panaskan minyak untuk menumis, sedikit aja. Masukan bawang putih n bawang bombay, masukan wortel, oseng-oseng.
- Masukan sosis, susu dan tepung maizena. Aduk
- Masukan keju 3/4 dari hasil parutan ke bahan yg sedang di panaskan. Masukan juga garam sckpnya
- Masukan daun bawang, koreksi rasa
- Angkat juga sudah mengental.

- Sajikan dengan spageti yg sudah di rebus



Resep-resep Terkait

- Sapo tahu sosis



- Mie tek tek instan



- Balado kentang sederhana



- Telur Gulung Orak Arik

