

CHICKEN SPAGETTI

Bahan-Bahan:

1 paket spageti –direbus lebih kurang 12 menit
kemudian toskan dan gaul dengan 2 sudu minyak
1 tin sup tomato
1 tin cendawan butang –dibelah 4
1 batang lobak merah –potong dadu
2 biji bawang besar –potong dadu
2 biji tomato muda –potong dadu
300 gm daging/ayam cincang –boleh guna yang
Ramly tu
1 sudu serbuk lada hitam
6 ulas bawang putih -cincang halus
1 sudu kecil oregano herbKeju parmesan (parut)
200 gm mentega (butter)
Gula dan garam secukup rasa



Cara-cara:

1. Panaskan mentega dan tumis bawang putih serta bawang besar sehingga ia naik bau
2. Masukkan daging dan kacau rata supaya daging ayam tidak berketul
3. Masukkan sup tomato dan setengah cawan air dan biarkan mendidih.
4. Apabila mendidih, masukkan carrot, tomato buah, cendawan, lada hitam, gula dan garam.
5. Kacau rata dan biarkan sehingga agak pekat baru masukkan aregano herb dan kacau rata.
6. Bila telah pekat angkat dan letakkan atas spagheti yg telah di letakkan dalam pinggan.
7. Taburkan keju parmesan yang telah diparut