



Telur Mata Sapi

Kategori: Sarapan

Bahan-bahan

2 butir telur sapi, 1 sdm minyak goreng/mentega, garam secukupnya

Langkah-langkah

Untuk membuat telur mata sapi yang lezat, mulailah dengan memanaskan wajan datar anti lengket di atas api sedang, lalu tuangkan minyak goreng atau lelehkan mentega hingga merata. Pecahkan telur satu per satu ke dalam mangkuk kecil terlebih dahulu untuk memastikan tidak ada cangkang yang ikut masuk, kemudian angkat telur matang perlahan—jika Anda menyukai kuning telur tetap kuning telur tetap cair (sunny side up), masak selama 2–3 menit tanpa dibalik hingga bagian putihnya mengeras sempurna. Namun, jika lebih suka kedua sisi matang (over easy atau over medium), balik telur dengan spatula setelah bagian bawah mengeras, lalu masak sisi lainnya selama 30 detik hingga 1 menit sesuai selera. Taburi sedikit garam dan lada hitam sesaat sebelum dingkat agar rasanya tetap segar dan gurih. Angkat telur, letakkan di piring saji, dan beri irisan daun bawang jika dinginkan. Sajikan selagi hangat, bisa dinikmati bersama nasi putih, roti, atau sebagai pelengkap lauk lainnya.

Catatan

raarrhh

AI-generated content may not be accurate.

Tambah Resep

Judul Resep

Kategori — Sarapan

Bahan-bahan

Langkah-langkah

Catatan

Simpan

AI-generated content may not be accurate.