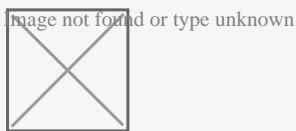
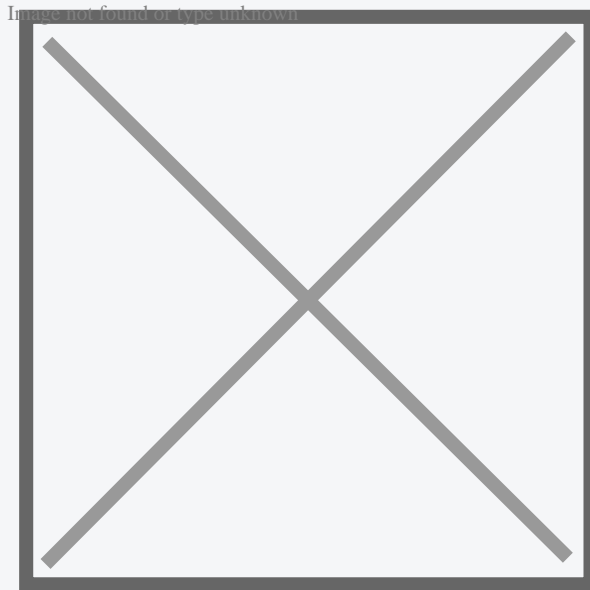
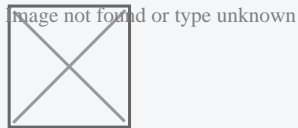


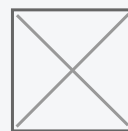
ROTI BAKAR BOLOGNESE BY KULLI KITCHEN



Serving 1 People



Prep Time 2 mins



Cook Time 12 mins



Total Time 14 mins

Deskripsi Resep Roti bakar adalah salah satu sajian yang paling banyak disajikan di cafe-cafe tempat nongkrong anak muda. Tak hanya itu, roti bakar juga biasa disajikan sebagai menu sarapan pagi karena proses membuatnya yang simple. Tapi tahukah anda sejarahnya roti bakar? Tenang saja untuk tutorial membuat roti bakar saus bolognese yang yummy.

1. Peralatan

2. Kompor
3. Wajan/Teflon
4. Capitan
5. Spatula
- Piring

Bahan

Ingredients : * 1 Porsi

- 2 Buah roti tawar
- 3 Sdm bolognese sauce by Kulli Kitchen
- 1 Lbr smoked beef
- 1 Lbr daun selada keriting
- 1 Buah tomat
- 1 telur mata sapi

Instruksi

1. Siapkan roti tawar
2. Lalu roti dioles dengan mentega lalu masak diatas teflon, masak hingga sedikit kecoklatan
3. Panaskan bolognese sauce, matikan api jika sudah mendidih
4. Lalu persiapkan penyusunan
5. Siapkan 1 roti, lalu olesi 1 Sdm bolognese
6. Susun dengan daun selada
7. Susun dengan 2 buah iris tomat
8. Lalu beri smoked beef, dan terakhir tambahkan 1 porsi telur mata sapi
9. Kemudian, berikan sauce bolognese diatasnya, lalu tutup kembali dengan roti
10. Lalu potong roti menjadi 2 bagian, dan Roti bakar bolognese by Kulli Kitchen siap untuk disajikan

Optinal : bisa ditambahkan Saos Sambal & Yellow Cheese