

滑 构藻兼垢邕 - 滑 洑鏹工逢鑑伴掬鏹朵龔 - 鏹儿棉錦疼汉绀惧施浜ゆ候 红薯蒸饺

美食

浣淖

鏹賤龔浜庸細2007/10/06 19:13

材料：红薯500克、芝士粉150克、猪肉500克、鲜笋100克、生抽、胡椒粉、葱、麻油、盐、姜末。

方法：

- 1.把红薯去皮洗净，切成薄片放到笼里蒸熟。
- 2.把蒸好的红薯压成薯泥，加芝士粉搓匀成团。
- 3.把鲜笋切成粒，入沸水煮后备用。
- 4.把猪肉剁成肉末，待油锅烧至四成热时，把猪肉末、姜末放下去炒散。然后加上鲜笋和其他调味料，煸熟入味时起锅。
- 5.把炒好的肉末等拌上葱，做成肉馅。
- 6.把红薯面团擀成圆形饺子皮，把肉馅包进去入做成饺子，再放上笼蒸熟即可。