

大廚師:Lina

日期:Dec.18 2010

梅菜涼瓜

材料:

- 1.涼瓜 2 條(去仔切 3 公分寬條狀)
- 2.梅乾菜洗淨切成碎狀約半碗多
- 3.豬碎肉半碗
- 4.少許糖(視個人喜愛甜度)
- 5.醬油 1 匙
- 6.鹽少許

作法:

1. 炒鍋放少許油，加入涼瓜乾炒，稍微變色起焦後起鍋
2. 原炒鍋將碎肉爆香撒些鹽，加入來梅菜和糖略炒一下，最後將涼瓜、醬油 1 匙加入及少許水，燜煮至軟，水收乾。

p.s.:梅菜會有很多小砂粒,用流水清洗,不要浸泡,味道會跑掉