

糖醋彩椒

青椒 1 個
醬油 3 大匙
紅椒 1 個
黑醋 1 大匙
黃椒 1 個
冰糖 1 大匙
蒜頭 3 顆

做法：

1. 蒜頭切片，青椒，紅椒和黃椒切塊
2. 熱鍋後，將彩椒平鋪並焗微軟起鍋備用
3. 將蒜片，醬油，黑醋及糖放入鍋中加熱煮開後，加入步驟 2 的彩椒並翻炒拌勻後關火，入味即可食用