

紅燒獅子頭



材料

豬肉 200 公克

大白菜 1 個

香菇 4 朵

嫩豆腐 1/2 塊

蛋 1 個

調味料

鹽 1 小匙

醬油 1 大匙

太白粉 1 大匙

做法

1. 大白菜洗淨、香菇泡發備用。
2. 將豬肉放入原汁寶內制成絞肉。
3. 絞好的豬肉加入鹽 1/2 小匙、嫩豆腐、蛋、太白粉拌勻，分成 4 個大肉丸。
4. 起油鍋，入油 1/2 鍋，將肉丸外表炸至焦黃即成獅子頭。
5. 將大白菜、香菇放大鍋中，再加入醬油、鹽 1/2 小匙、水 1 杯及炸好的獅子頭同煮，至白菜軟爛即可食用。

關聯產品：PSJ-150 多功能慢磨原汁寶