

Mọc chiên xù

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:09



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Mọc. - Bột nêm, 1/2 muỗng cà phê tiêu, trứng gà, xà lách, tỏi ng xí muối, dầu ăn.

Cách làm :

- Mọc làm sạch, rửa và rửa, thái miếng vừa ăn, cho vào khăn sạch lau khô.
- Ướp bột nêm, tiêu, dầu ăn, để khoảng 5 phút cho thấm.
- Lấy mọc đã ướp lăn qua bột giòn, nhúng trứng rồi lăn qua bột chiên xù.
- Thả vào chảo dầu nóng, chiên vàng. Đợi ráo.

Cách trình bày : Xà lách lót đĩa, xếp mọc lên trên dùng nóng với tỏi ng xí muối hay sốt chấm tùy ý.