

Khoai tây chiên xù

Viết bởi LAMNGOCFOOD

Thứ ba, 26 Tháng 1 2010 14:59



Nguyên liệu :

- Bột chiên xù Lam Ngọc.
- Khoai tây.
- Hành tây.
- Thịt băm (thịt lợn hoặc thịt bò).
- Trứng gà.
- Bột mì. Dầu rán. Gia vị ...

Cách làm :

- Khoai tây gọt vỏ, thái miếng nhỏ, luộc chín.
- Hành tây thái hạt lựu. Xào qua cho thơm.
- Đổ thịt băm vào xào cùng (nêm gia vị và tiêu cho thơm).
- Rời trứng hành tây và thịt đã xào chín vào khoai tây nghiền.
- Lăn viên khoai qua bột mì để giữ hình. Nhúng tiếp qua trứng. Lăn qua bột chiên xù cho bột dính thịt đều. Cuỗi cùng lăn vào chiên vàng đều là được.

Cách trình bày : Xếp ra đĩa trang trí thêm cho đẹp. Dùng kèm đồ chấm.