

豚肉の

マッシュポテト

レシピ

ポテト たまご お弁当 おかずにかが？

- 材料 2人分
- 豚ロース、うす切り肉 100g
 - 塩、こしょう 各少々
 - じゃが芋 1コ
 - ベーコン 40g
 - 玉ねぎ 1/4コ
 - バター 少々
 - 小麦粉 適量
 - パン粉 適量
 - たまご 2コ
 - 揚げ油 適量

作り方

- 豚肉に、塩、こしょうしておく
- マッシュポテトは、じゃが芋をゆでて皮をむき、フライパンに糸巾が刺さるまでベーコンとうす切りにした玉ねぎを入れて、バターで炒めたら、じゃが芋を加え、ハタエでじゃが芋をつぶす
- マッシュポテトを、冷して、豚肉を2つおみ小麦粉、たまご、パン粉をつけて、油で揚げる
- 食べやすい大きさに切って、お皿に盛り、たから出来あがり