

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?
いかが?

- 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

1. 豚肉に、塩、こしょうしておく
2. マッシュポテトは、じゃが芋をゆでて皮をむき、フライパンに糸巾着に刻んだベーコンとうす切りの玉ねぎを入れて、バターで炒めたら、じゃが芋を加え、ハタタエでじゃが芋をつぶす。
3. マッシュポテトを、冷して、豚肉を、つみ小麦粉、たまご、パン粉をつけて、油で揚げる
4. 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。