

BLACK PEPPER 'PRA-TA' BAG

黑胡椒“煎饼”包



扫一扫，
浏览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 爱。食。录。黑胡椒螃蟹料包
- 2) 黄油
- 3) 黄洋葱（切丁）
- 4) 切碎的大蒜
- 5) 猪肉碎
- 6) 马苏里拉奶酪碎
- 7) 红绿甜椒（切丁）
- 8) 红洋葱（切丁）
- 9) 印度煎饼

其他调料：

- 1) 清水：300毫升
- 2) 生抽：1汤匙



贴士：

为了更健康的选择，您可以在第9步使用空气炸锅！将空气炸锅温度调至180°C，然后将包好的“煎饼”包放入，加热10分钟（每一面5分钟）。

烹饪步骤：

- 1) 锅加入黄油。黄油融化后转小火。加入黄洋葱，炒至出香味。
- 2) 加入蒜末，翻炒至金黄色。
- 3) 加入猪肉碎和爱。食。录。黑胡椒螃蟹料包，充分搅拌均匀。
- 4) 加入300ml清水和1汤匙生抽。
- 5) 将锅内食材加热至沸腾，盖上锅盖焖煮约5分钟，直到酱汁收干。（每隔1.5分钟搅拌一次）
- 6) 加入马苏里拉奶酪碎，红绿甜椒和红洋葱，将食材搅拌均匀，等待约10分钟至冷却。
- 7) 将1个印度煎饼放在托盘上，确保煎饼略软可包裹。（铺在不沾烤盘上或撒上面粉防止煎饼粘住托盘）
- 8) 将煎饼对折并将边缘密封粘在一起，将混合食材包裹在煎饼内。重复步骤包裹剩余煎饼。
- 9) 锅中倒油并加热至180°C，将“煎饼”包油炸。