

LION'S MANE MUSHROOM PRATA PIE WITH CHILLI CRAB PASTE

辣椒螃蟹酱配猴头菇煎饼



扫一扫，
浏览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 猴头菇：1 杯
- 2) 香菇：1 杯
- 3) 玉米粒：1/4 杯
- 4) 竹笋：1/4 杯
- 5) 木薯淀粉：2 汤匙
- 6) 水：1/2 杯
- 7) 油：2 汤匙
- 8) 冷冻印度面团(prata)：8 块
- 9) 爱·食·录。
辣椒螃蟹酱：1 包

烹饪步骤：

——制作馅料

- 1) 将猴头菇和竹笋切成大块。
- 2) 将香菇切成厚片。
- 3) 锅中热油，放入猴头菇、香菇、竹笋和玉米粒。煸炒5分钟。
- 4) 加入辣椒螃蟹酱，炒至出香味。
- 5) 将水和木薯淀粉在一个单独的碗中混合，并将其倒入炒料中。把它充分混合。
- 6) 用盐调味。

——制作馅饼（最多4个馅饼）

- 1) 预先将烤箱加热到220° C。
- 2) 在烤盘上包上馅饼。请确保将烤盘的边缘也包起来。
- 3) 在馅料冷却后，用勺子将蘑菇混合物放入派盘中。
- 4) 一旦馅料填满了3/4，再取一块饼盖在派盘上，然后压住饼的边缘。
- 5) 在220° C下烘烤20分钟。
- 6) 请将馅饼冷却5分钟再食用。

贴士：

猴头菇可以用你想要的蘑菇甚至鸡肉来代替。如果你没有烤盘，你可以将馅料包裹在冷冻印度面团（prata）里，将面团对折，然后将边缘折在一起，就像饺子一样。