



LION'S MANE MUSHROOM PRATA PIE WITH CHILLI CRAB PASTE

辣椒螃蟹酱配猴头菇煎饼

Cooking Instructions

食材清单:

猴头菇	1 杯
香菇	1 杯
玉米粒	1/4 杯
竹笋	1/4 杯
木薯淀粉	2 汤匙
水	1/2 杯
油	2 汤匙
冷冻印度面团 (prata)	8 块
Love, Afare 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分钟再食用前，。



小贴士:

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。