

大廚師:Mary
日期:July 31 2010

肉末茄子

材料:

1. 碎肉 1 磅或 1 磅半
2. 圓茄子 5-6 個
3. 花生油
4. 生抽
5. 薑
6. 八角
7. 大蒜
8. 糖
9. 高湯

做法:

1. 把茄子用刀切 5 片不要切斷,底要連結
2. 把碎肉抹在每片中間
3. 爆香薑,八角,大蒜,放入生抽(要比平時多),再加入 1 杯高湯,放入夾有肉末的茄子,開大火,煮滾後轉小火慢燉 15 分後,翻面再燉 15 分,湯汁收乾即可