

大廚師:敏娜
日期:Jul. 16 2011

什菜煎餅

材料：

麵粉 2 杯，馬鈴薯，意大利瓜，雞蛋，紅蘿蔔，(香菜，韭菜 隨意)

調味料：

鹽，胡椒粉，油，雞粉

做法：

- 1 麵粉 2 杯加 2 個雞蛋，一邊加水一邊攪和到比 pancake 還稠，加鹽，胡椒粉，雞粉，1 匙半油
- 2 中型馬鈴薯，小紅蘿蔔，意大利瓜或自己喜歡的蔬菜，全切絲，香菜切碎攪在麵糊裡
- 3 平底鍋加油，將麵糊倒進鍋裡，煎到兩面金黃熟透即可

**可搭配綠豆小米粥

**會出水的蔬菜不宜使用