

食材2つだけ!

豚ロース

×

チーズ

薄切り肉でもこのボリューム

味噌チーズかつ

材料 (2人分)

豚ロース薄切り肉 8枚
ベビーチーズ 2個
○味噌 大さじ1
○砂糖 小さじ1/2

●卵 1個
●牛乳 40ml
●薄力粉 大さじ5
パン粉 適量
揚げ油 適宜

1 豚肉でチーズを巻く

○はボウルに入れて混ぜ合わせておく。豚肉は十文字に重ね、中心に混ぜておいた○の1/4量を塗り、半分に切ったチーズをのせる。チーズに豚肉を巻き、豚肉の四方をしっかりとめる。同様に残り3つも作る。

2 パン粉をつける

ボウルに●を入れて混ぜ、1をくぐらせてパン粉をつける。

3 揚げる

170℃に熱した油できつね色になるまで揚げる。

調理時間

15分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索