

食材2つだけ!

魚肉ソーセージ

×

じゃがいも

調理時間

20分

こどもが喜ぶ!節約フライレシピ

魚肉ソーセージのひとくちフライ

材料 (2人分)

魚肉ソーセージ……………2本

じゃがいも……………2個

○卵……………1個

○牛乳……………50ml

○薄力粉……………大さじ5

パン粉……………適量

揚げ油……………適量

ケチャップ……………適量

粒マスタード……………適量

1 材料を切る

じゃがいもを2cm角のさいの目切りにし、水に5分さらす。魚肉ソーセージはじゃがいもの大きさに揃えて乱切りにする。

2 揚げる

ボウルに○を入れてよく混ぜる。1を○にくぐらせてパン粉をつけ、170℃に熱した揚げ油できつね色になるまで揚げる。

3 仕上げ

2を皿に盛りつけ、ケチャップ、粒マスタードを添える。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索