

豆瓣香炒肉丸

材料：

喜爱吊片猪肉丸-1包，红辣椒-1条
喜爱午餐肉少许，蒜头-4瓣
日本黄瓜-1条，橙-1粒

调味料：

剁碎的豆瓣酱-半茶匙，食油-半茶匙
糖-1茶匙，鸡精粉少许



做法：

1. 首先把喜爱午餐肉切成粒状，红辣椒和日本黄瓜切块，橙切片摆盘用，蒜头切碎备用
2. 在吊片猪肉丸上划花，然后与午餐肉丁一同干煎备用
3. 放少许的油，然后把蒜米和豆瓣酱一同爆香，再加入块状的日本黄瓜和红辣椒一同翻炒
4. 之后，加入吊片猪肉丸和午餐肉丁翻炒拌匀，再加入半杯水、糖和鸡精粉，沸腾后，即可盛盘