

椎茸のすり身詰め

Marutaka recipe

【材料】

- 丸高 上生身 400g
- 椎茸 8個～
- 片栗粉 適量
- (塩・こしょうはお好みで)
- パン粉 適量

【下準備】

- ①椎茸は軸を取る(お好みで塩、こしょうをふる) ・ 表に十字に飾り切りをする。
- ②椎茸の裏に片栗粉をつけ、上生身を詰める。
- ③上生身全体にパン粉をまぶす。

パン粉がない場合はそのままでも大丈夫です。

【作り方】

160℃～180℃の油でじっくりキツネ色になるまで揚げて完成！！

お好みでおろしポン酢で召し上げっても抜群です。

お弁当の定番おかずにも最適☆彡

