

## 椒盐排条配薯条



### 椒盐排条配薯条

准备排条：

猪里脊切条后加入盐和白胡椒粉调味

加入鸡蛋和淀粉上浆腌制

15分钟后裹上面包糠后放入7成热的油中炸至金黄即可

准备薯条：

薯条放入180°的油中炸制3分钟即可取出待用

在锅中爆香红洋葱后倒入薯条和排条，撒上椒盐和小米葱段翻炒均匀即可出锅

100克 猪里脊

100克 超脆薯条

1个 鸡蛋

适量 盐和白胡椒粉

适量 淀粉，面包糠

适量 红洋葱，椒盐和小米葱



分享马铃薯的美味