

香煎野蕈餅

材料

生鮮段木香菇10朵
刺蔥嫩葉100公克
馬鈴薯2個
白芝麻10公克
紅色甜椒1個
雞蛋2個

調味料

糖1茶匙
鹽1茶匙
豆瓣醬1茶匙
太白粉1湯匙

做法

1. 馬鈴薯切大片蒸熟用細網壓濾成泥，加入適量糖、鹽、太白粉、豆瓣醬調味備用。
2. 段木香菇、刺蔥洗淨切絲拌勻，紅色彩椒橫切成厚約0.5cm環狀。
3. 將馬鈴薯泥置入紅色甜椒環內壓成餅狀，沾上蛋汁再裹上香菇、刺蔥絲，用平底鍋以中火煎至金黃色，起鍋再撒上白芝麻即可。

