

～paprikaの豚巻き～梅風味～



-材料 (2人分) -

パプリカ (赤・黄・オレンジ)	各1/2個
豚ばら薄切り肉	6枚
薄力粉	適量
梅酒	大きじ4
醤油	小さじ1.5

-作り方-

- 1) パプリカはタネとワタを取って薄切りに切る。
- 2) 1を豚ばら肉でしっかりと巻き、薄力粉をまぶす。
- 3) フライパンに2を並べて (巻き終わりを下にする) 全面を焼く。焼き色がついたら梅酒・醤油を加えてとろみがつくまで絡めながら煮詰める。

POINT!

豚から出る脂が多い様だったら、ふき取ってください。
薄力粉の代わりに片栗粉でも大丈夫です。

※ アルコール成分は、加熱の際にほとんど蒸発して なくなりますが0%ではありません。

～Swan dream group～

株式会社 スワンドリーム

株式会社 I LOVE ファーム登米

リッチフィールド栗原 株式会社



TEL 0228-59-2280