

盐水花生



原料:

- 1.5 磅带壳花生 (约 675 克)
- 2 粒八角 (大料)
- 2 大勺白糖
- 5 粒丁香
- 1 小勺五香粉
- 1 小撮花椒
- 1 小块桂皮
- 水和盐适量

做法很简单，加水没过花生约 3 厘米高，加入所有调料，大火烧开后转小火，咕嘟咕嘟的煮上一个半小时到两个小时就好了。

花生是干的，如果是鲜的更好，不过煮的时间要相应的短一些。