

香煎猪肉串

原料：

- 1 磅猪肉（约 454 克），切成小块
- 1 茶勺白芝麻
- 1 小撮孜然
- 8 个干红辣椒
- 油适量

腌肉调料：

- 3 瓣大蒜压成蒜蓉
- 2 茶勺白糖（teaspoon）
- 6 茶勺酱油
- 1 茶勺葡萄甜醋（balsamic vinegar）
- 1 茶勺黑胡椒末（新鲜磨的胡椒的话，用量减半）
- 1 茶勺料酒
- 2 茶勺番茄酱（tomato paste）
- 1 茶勺白芝麻

做法：

腌肉调料混合均匀，跟猪肉拌匀，密封，放冰箱过夜。

孜然和干红辣椒放到咖啡研磨机里，打成粉。

第二天拿出来，用竹签子串好，锅里下油，烧热，下肉串，煎至两面金黄，起锅，趁热撒上辣椒粉孜然粉和白芝麻。

