

小炒三椒腊鸡腿

密西根的冬天很冷非常漫长，地面总是有积雪，常常旧雪未化新雪又下来，但是这样也有好处，因为户外的温度低，基本上小半年的时间都可以随便做腊肠腊肉，不像别的地方要等腊月才能做哦！

因为空气湿度比较大，上次做的腊鸡腿在外面晾了十来天，腊味已经出来了，但是鸡腿本身还没有十分干硬，用来炒着吃，不柴不老，相当好吃。

原料：

- 2 只腊鸡腿
- 4 个青辣椒 (jalapeno)
- 1 个小号黄色灯笼椒
- 1 小把干红辣椒
- 2 瓣蒜，切成蒜片
- 2 茶勺花椒
- 1 大勺郫县豆瓣酱
- 1/4 杯啤酒
- 盐和色拉油适量



做法：

腊鸡腿清洗干净，剁成小块。

青辣椒和灯笼椒分别去掉辣椒柄和辣椒籽，切成小块。

锅子用中火烧热，下蒜片和花椒，爆出香味后下腊鸡腿块，煸炒到鸡腿表面略呈金黄色，下青辣椒和干红辣椒，再翻炒一会儿，下啤酒，焖到啤酒快收干的时候，下豆瓣酱，略炒，加盐调味，（腊鸡腿和豆瓣酱都有咸味了，这时候放盐一定要少一点甚至可以不放），下灯笼椒，翻炒到灯笼椒断生便可起锅成盘。

咸鲜香辣，多吃了不少米饭，o(n_n)o~