

青椒酿肉

从小就爱吃茄盒，藕夹，青椒酿肉一类的东西，就是不太常做，开油锅实在麻烦，一年中也就做个几次，O(∩_∩)O~

原料：

- 1 块鸡胸肉
- 10 只青椒
- 2 大勺酱油
- 1/4 茶勺姜末
- 1/2 茶勺料酒
- 1 小撮现磨的黑胡椒末
- 1 小撮五香粉
- 1/2 茶勺白糖
- 1 又 1/2 大勺玉米淀粉
- 盐和色拉油适量



做法：

鸡胸肉用刀先切成小块，然后细细剁成鸡米粒，加入酱油，料酒，姜末，五香粉，白糖，胡椒，淀粉和盐，使劲的搅，直到肉粒成胶状为止。

青椒切掉叶柄部分，掏空辣椒籽，将鸡肉馅塞进去。

色拉油放在一个小锅里，中高火烧热，将青椒放进去炸到青椒起泡肉馅呈金黄色即可。

这次买的辣椒比较辣，老公说辣的很过瘾，O(∩_∩)O~。。。。。。

不习惯吃辣的话，可以改用别的辣椒做，一样会很好吃的。