

Thêm năng lượng với cà tím hầm thịt

Tác Giả: Theo Afamily

Thứ Hai, 03 Tháng 1 Năm 2011 15:45

Cà tím hầm với thịt chín mềm, đậm đà gia vị, món này thích hợp ăn với cơm nóng, vào ngày hè se se lạnh thì càng tuyệt.



Nguyên liệu:

450g cà tím, chọn loại quả dài cho ít ruột

200g thịt lợn băm

½ thìa gừng băm

1 thìa tỏi băm

1 thìa tương cà chua

Gia vị:

2 thìa dầu hào

Muối tiêu

Dầu ăn

Bột ngô

Thêm năng lượng với cà tím hầm thịt

Tác Giả: Theo Afamily

Thứ Hai, 03 Tháng 1 Năm 2011 15:45

Nguyên liệu:

2 thìa xì dầu

½ thìa muối tiêu

½ thìa đường

□

Cách làm:



Rửa sạch cà tím, nạo vài đường cho bớt vỏ bên ngoài, không cần gọt nhân tím. Cắt thành những miếng cỡ ngón tay cái. Ngâm cà tím vào nước có pha chút muối cho khò bớt thâm.

Thịt lợn băm nhỏ với 2 thìa xì dầu, ½ thìa muối tiêu, ½ thìa đường, đun 20 phút cho ngấm.

