ไข่หุ้มเกราะ

นำเสนอเมื่อ : 22 พ.ค. 2552

ไข่หุ้มเกราะ" กะเทาะความอร่อย ?

โดย : กุ๊กเล็ก

เข้าสู่หน้าฝนแล้ว ฝนก็ตกกันจนเฉอะแฉะไปทั่ว
ทำให้ “กุ๊กเล็ก” ขี้เกียจที่จะออกไปนอกบ้าน
จนบางครั้งก็ต้องงัดเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในบ้านมาทำอาหาร
มื้อนี้ “กุ๊กเล็ก” จึงมีเมนูง่ายๆอย่างกับปลอก
ไข่เข้าปากมาแนะนำให้ลองทำกันดู
ซึ่งแม้จะไม่เลิศเลอเป็นเพียงแค่เมนูไข่..ไข่
ที่กินจนเบื่อกันไปข้างหนึ่งแล้ว แต่เมนูนี้ไม่ใช่ไข่ธรรมดา
แต่เป็นถึง “ไข่หุ้มเกราะ” ที่พอจะทำไว้รับแขกบ้าน
แขกเรือนก็ยังได้ โม้อยู่นานแล้วมาเ
ตรียมส่วนผสมให้พร้อมสรรพกันเลยดีกว่า

ส่วนผสม
ไข่ไก่ 3 ฟอง

เนื้อหมู 200 กรัม

เกล็ดขนมปังป่น ½ ถ้วย

กระเทียมปลอกเปลือก 5 กลีบ

รากผักชี

น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ

ซีอิ้วขาว 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันพืชสำหรับทอด

ผักสด อาทิ แตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดหอม

เริ่มลงมือทำโดยการนำหม้อใส่น้ำใส่ไข่ไก่ 2 ฟอง

ลงไปตั้งไฟ เมื่อไข่พอสุกแล้วก็นำไข่มาปอกเปลือกพักไว้
จากนั้นนำหมูหั่นเล็กๆไปปั่นในเครื่องปั่นพร้อม
ด้วยกระเทียมและรากผักชีปั่นรวมกันให้ละเอียด
แล้วนำหมูที่ปั่นแล้วมาคลุกเคล้ากับน้ำปลาและซีอิ้วขาว
ให้เข้ากัน นำหมูปั่นที่ปรุงแล้วมาหุ้มไข่ไก่ให้มิด
แต่ “กุ๊กเล็ก” ต้องขอแอบบอกไว้หน่อยว่า
อย่าให้หมูหนาเกินไปเดี๋ยวจะทอดไม่สุก

จากนั้นนำไข่หุ้มหมูไปชุบในไข่ไก่ที่ตอกแล้ว แล้ว
คลุกกับเกล็ดขนมปังป่นให้ทั่ว หันไปเทน้ำมันใส่กระทะ
ให้เยอะเกือบท่วมไข่ตั้งไฟอ่อน เมื่อน้ำมันเดือดนำ
ไข่หุ้มหมูลงทอดจนเหลืองสุก ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
แล้วผ่าไข่ออกเป็น 2 ซีกใส่จานตกแต่งด้วยผักอาทิ
แตงกวา มะเขือเทศ ผักกาดหอม ให้สวยงาม
แล้วยกออกเสิร์ฟได้เลย

โดย ผู้จัดการออนไลน์

Create Date : 31 กรกฎาคม 2551
Last Update : 10 กุมภาพันธ์ 2552 12:41:24 น.

5 comments