

แนะนำสูตร.....กระเพาะปลารสเด็ด

นำเสนอเมื่อ : 17 ส.ค. 2552

วันนี้ได้ไปหาสูตรกระเพาะปลาผัดมาฝาก ปฏิบัติแล้วก็ทำให้ท่านเป็นประจำ รสชาตินี้อร่อยอย่าบอกใครเลย ใครชอบอะไรมาก็ลองดัดแปลงดูนะคะ ลองมาดูส่วนผสม และขั้นตอนการทำกัน



ส่วนผสม

1. กระเพาะปลาแห้งที่ผ่านการทอดแล้วประมาณ 100 กรัม
2. เนื้อไก่ ประมาณ 200 กรัม
3. เลือดไก่ 1 ก้อน
4. เห็ดหอม 5 ดอก
5. หน่อไม้ไผ่ตรง 300 กรัม
6. ซีอิ๊วขาว 1/2 ถ้วยตวง
7. ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนโต๊ะ
8. พริกไทย 1 ช้อนโต๊ะ
9. แป้งข้าวโพด 1 ถ้วยตวง
10. น้ำซุปลกระดุกไก่ 10 ถ้วยตวง

วิธีทำ

1. นำน้ำซุปลใส่หม้อตั้งไฟให้เดือด ใส่กระเพาะปลาดมให้นุ่ม ใส่หน่อไม้ เห็ดหอม เลือดไก่ ไข่นกกระทาต้มปอกเปลือก
- 2.ปรุงรสด้วยซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ พริกไทย
3. ละลายแป้งข้าวโพดกับน้ำ แล้วนำมาผสมลงในหม้อ รีบคนให้ทั่ว รอให้เดือดอีกครั้ง ยกลง ตักใส่ชามโรยต้นหอมผักชี พริกไทย พริกคองน้ำส้ม

รับรองว่าร้อย.....จนต้องทำกินอีกครั้งค่ะ