

ปลาหมึกสอดไส้อบ

นำเสนอเมื่อ : 22 พ.ย. 2552



เครื่องปรุง

ปลาหมึก (ขนาดเล็ก)	1/2ก.
หมูบด	1/2.
กระเทียม	กลีบ10
พริกไทย	เม็ด - 10
รากผักชี	ราก 3 - 4
เกลือป่น	ช้อนชา
ไข่ไก่	ฟอง

วิธีทำ

ปลาหมึกล้างหมึกให้หมด และดึงเยื่อให้เกลี้ยง (เอาหัวไว้) โขลก รากผักชี พริกไทย กระเทียม ให้ละเอียดเอาหมูบดลงคลุกเคล้าให้ทั่ว ผสม เกลือ และไข่ไก่ แล้วเอาบรรจุลงในตัวปลาหมึก เอาหัวปลาหมึกสอดปิดไว้ตามเดิมทำจนหมด จัดเรียงใส่ถาด ใส่น้ำมันในถาดพอท่วมถาด แล้วเอาเตาอบ พอจวนสุก นำกระเทียมสับละเอียด โรยบนตัวปลาหมึก ให้ทั่วทุกตัว อบต่อจนกระเทียมเหลือง นำออกจากเตาอบ จัดเรียงใส่จาน ตกแต่งให้สวยงาม รับประทานกับผักกาดหอม หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ ดนหอม ฯลฯ รับประทานกับซอสทุกชนิด ตามชอบ