

原民野菜美食：糯米團水餃

材料：新鮮糯米團嫩葉250公克、水餃皮1斤、豬絞肉1斤、蒜頭5瓣、白胡椒粉、醬油、香油、鹽各少許。

作法：

1. 糯米團取嫩葉洗淨切細加少許鹽；蒜頭剝皮切細末，用香油炒香。
2. 豬絞肉加白胡椒粉、醬油、鹽，先拌均勻再和作法1中材料拌均勻作餡。
3. 取水餃皮包餡，水滾放水餃，等滾再加生水，水餃浮上即可撈起。

沾醬：蒜頭末、白醋、紅辣椒油、糖、蕃茄醬、醬油各少許混合。



原住民常食用之野菜～糯米團



已包好的糯米團水餃成品