

蔥 燜 雞 腿



洋
蔥

做
法

1. 洋蔥切小塊，蒜頭拍碎。
2. 將洋蔥、雞腿放在鍋內，再加醬油、蒜頭、冰糖與八角，先開大火，見鍋熱，醬油煮開翻拌數下即改為中小火，蓋上鍋蓋，燜燒至雞腿肉全熟（中途需翻拌數次以使醬汁能均勻滲透至肉中）。

材 料

洋蔥	1 粒
雞腿	12 支

調 味 料

醬油	4/5 杯
冰糖	2 湯匙
八角	2 粒
蒜頭	3 瓣

