

鮮蔥淋餅



做法

1. 洋蔥去外皮，先切細絲再切成碎丁。火腿切小丁，蔥切成蔥花。
2. 麵粉與奶粉混勻，過篩。
3. 鹽與胡椒粉加入高湯內溶解。
4. 將麵粉、洋蔥、火腿及蔥花放於大碗內，加雞蛋及高湯拌勻成光滑麵糊。
5. 平底鍋稍熱加1½湯匙油，倒入1/2麵糊，速轉動平底鍋使成一大張薄餅，煎至兩面呈金黃色即可。一份材料可煎兩張薄餅。

材 料

洋蔥	半粒
麵粉	1 杯
雞蛋	1 個
奶粉	2 湯匙
火腿	2 片
蔥	1 根

調 味 料

鹽	1 茶匙
胡椒粉	1/4 茶匙
沙拉油	3 湯匙
冷高湯	1 杯