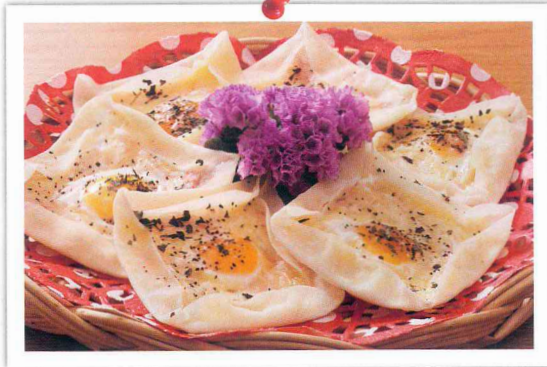


温度調節
機能

★サクワサク★ 餃子の皮の小さなガレット!

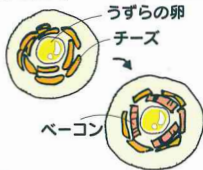


材料
(4人分)

餃子の皮…4枚
うずらの卵…4個
オリーブ油…適量
ピザ用ミックスチーズ…適量
ベーコン…1枚



- ①. 餃子の皮に少量のチーズで囲いを作りうずらの卵を囲いの中に割り入れたら、ベーコンを散らす。



- ②. 四辺を折り、角を指でしっかりと押さえる。(＊卵白がノリの役目になってくれます)



- ③. フライパンをコンロにのせオリーブ油を入れ、160度に設定して火を点火し卵が半熟になるまでこんがり焼いたら出来上がり!



【お・ま・け】
両面を焼くとガレット風の見ただ目ではなく、けどチーズもカリカリになりますよ〜!

