

じゃがりこでコロッケ作ってみよう

—4コできるよ—

(材料) じゃがりこ (何味でもよい) 1コ

卵 1コ

牛乳 50cc

(調味料)

小麦粉、パン粉、サラダ油

(作り方)

① やかんに水を $\frac{1}{2}$ 入れて
強火にかけ ふっとう させておく

② じゃがりこのうたをあける

③ 熱湯を 50cc 入れる

④ よくまぜる

⑤ ちびとまぜっぷりがわるいかなと
思ったら 熱湯を 大さじ1 入れる

X (これ以上は入れず
ドロドロにたってしまう)

⑥ 4等分して 丸める

★小麦粉
⑦ トレイに小麦粉を カップ1杯
入れる

⑧ ⑥のじゃがりこに全体に
小麦粉がつかうように コロがす

★卵
⑨ お汁ゆんに卵1コ ゆって
入れる

⑩ 牛乳を 50cc 入れる

⑪ よくまぜる

⑫ ⑪の中に⑧の小麦粉が
ついたじゃがりこを 入れ卵まみれにする



おいしいヨ

★★★⑬ フライにパン粉 カップ1杯
入れる

⑭ ⑫の卵まみれじゃがりこを
⑬に入れて パン粉まみれにする

⑮ フライパン用意

⑯ サラダ油を $\frac{1}{2}$ 入れる

⑰ 強火にかける

⑱ 180℃になるまで待つ

⑲ 中火にする

⑳ コロッケを 全部入れる

㉑ こんがり茶色のいい色にな
ったら 油からとり出す

↑
ほしかトングで

でき出し