\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：2人分

- 鶏もも肉：2枚
- 紅茶：2袋
- 水：500ml
- 小麦粉：適量
- 塩：少々
- コショウ：少々
- 油：適量

作り方

1. 紅茶と水を混ぜ、鶏もも肉を漬け込みます。冷蔵庫で一晩寝かせます。
2. 漬け込んだ鶏肉を取り出し、小麦粉、塩、コショウをまぶします。
3. 油を熱し、鶏肉を両面しっかりと揚げます。
4. 揚げ終わったら、キッチンペーパーで余分な油を取り、完成です。