\ 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：4人分

- 挽肉：400g
- パン粉：50g
- 牛乳：50ml
- 塩：小さじ1
- 黒コショウ：少々
- パプリカ（赤、緑、黄）：各1個
- バター：大さじ1
- ソース：適量

作り方

1. パン粉と牛乳を混ぜてふやかす。
2. 挽肉に塩と黒コショウを加え、1のパン粉と混ぜ合わせる。
3. パプリカを微塵切りにして、肉と混ぜる。
4. 三色の肉団子を作り、フライパンで焼く。
5. お皿に盛り付け、ソースをかけて完成。