

炸肉丸煮粉絲白菜

通常包餃子後剩下的材料除了餃子皮，就是那些肉餡了。眷村媽媽是覺不會浪費這些肉餡的，通常會將肉餡中再添加些豆腐或切碎的青菜，然後把這些餡料搓成肉丸，再油炸成香口的炸肉丸。

若是怕炸肉丸太過熱氣，則會將炸熟的肉丸放進湯汁裡烹煮，成為另一道可口佳餚。由於這道菜需要的時間比較多，有時逢年過節也會推出這道菜，雖然不算貴重菜式，童年時想吃到這道菜也不容易。





材料：〈4人份〉

碎豬肉	1/2磅	粉絲	1卷(浸水至發)
薑	1片	罐頭雞湯	1罐
蒜頭	1粒	鹽	少許
大白菜	1/2個	白胡椒	少許



做法：

1. 薑拍碎後切碎，加入碎豬肉裡剁成泥。
2. 取幾片白菜葉切碎後倒入肉泥拌勻，加入鹽。
3. 將肉泥搓成小肉丸，熱油鑊炸至八分熟，撈起備用。(圖A)
4. 炒鑊中倒油爆香蒜頭，加入剩下的白菜切小片。(圖B)
5. 續入炸好的肉丸倒入後翻炒。(圖C)
6. 注入罐頭雞湯後煮至白菜與肉丸全熟，把粉絲放入後煮熟，加進鹽及白胡椒粉調味即可。(圖D)

筆記：

1. 如果喜歡肉丸口感較滑嫩，可加入一小塊豆腐以及購買油花多些的碎豬肉。或加入1茶匙生粉在碎豬肉泥裡拌勻。
2. 粉絲很快可煮熟，而且很能吸水，所以不該放在白菜鍋內太久以免湯汁被吸乾。

