

元祖 ししコロツケ

(株) 三河猪家

材料 (20個分)

じゃがいも	1kg
猪ミンチ肉	150g
タマネギ	中2個
塩・こしょう	少々
旨味調味料	少々
バター粉	適量
パン粉	適量



調理手順

- ①じゃがいもを蒸して皮をむいてつぶす。
- ②猪ミンチとタマネギを別々に炒める。
- ③①と②を合わせて塩・こしょう、旨味調味料を入れ、よく混ぜる。
- ④成形して、バター粉、パン粉を付けて、油で揚げる。

ここで買える、食べられる

- 下記にて営業しておりますので、お気軽にお問い合わせください。
新城市矢部字広見53-5
(株)三河猪家
Tel 0536-22-4429 定休日 水曜日

ちょっと一言

- 油で揚げる温度は180℃です。
- バター粉が無い場合は小麦粉と卵で代用してください。