

Vịt thịt thơm ngon, quăn vùi chút cay cay nóng nóng, phồng phọt chút giòn giòn rau củ thanh mát, trộn chung với nước sốt đậm đà, món thịt heo xào cay này rất đáng để bạn dọn ra trong bữa tối hôm nay.

Nguyên liệu:

- * 3 chén thịt lợn
- * ½ củ hành tây
- * Hành lá xanh
- * 1 quả ớt tươi xanh, 1 quả ớt tươi đỏ
- * 1 thìa rau củ tươi
- * ¼ thìa muối
- * ¼ thìa hạt tiêu

Làm nước sốt

- * 5 thìa tỏi băm
- * 1 thìa bột
- * 1 thìa xì dầu
- * 1 thìa tỏi băm
- * 2 thìa đường
- * 1 quả táo
- * 1 thìa dầu vừng

Cách làm:

Thái thịt lợn miếng, chần thịt nhúng vào nước sôi cho mềm. *Đặt thịt có mùi thơm bỏ vào chảo xào với 1 thìa rau củ tươi vào chảo rồi cho ½ thìa muối, ¼ thìa hạt tiêu vào trộn đều. Đặt qua một bên cho ngấm gia vị.*

Thái lát dưa chuột hành tây, cắt khúc hành lá và 2 quả ớt

. Xay nhuyễn dưa chuột, tùy thuộc khẩu vị bạn có thể dùng các trái cây ngọt khác như dưa, lê, cam, quýt để ướp. Nhưng loại quả này không cho vào ngọt tự nhiên mà còn làm cho thịt mềm hơn.

Cho thịt lợn, hành, 5 thìa dầu ăn, 1 thìa bột, 1 thìa xì dầu, 1 thìa tỏi băm, 4 thìa trái cây xay nhuyễn (Táo đã xay ở trên), 2 thìa đường và 1 thìa dầu ăn.

Trộn đều tất cả nguyên liệu. Rắc bột tỏi bột gừng bột ớt ăn để 1 giờ cho ngấm

Sau đó cho thịt lợn đã ướp vào chảo dầu nóng, bạn chỉ nên cho một chút dầu. Để lửa ở mức trung bình, xào đến khi thịt chín. Cho hành xanh và ớt cay vào chảo cùng. Đun thêm khoảng 1 – 2 phút nữa rồi tắt bếp. Thịt chín sẵn, có màu vàng thơm rất ngon美味

Bạn có thể trang trí đĩa thịt bằng một ít rau sống, rau thơm, dưa chuột thái lát hoặc rắc chút vừng lên trên cho thơm.

Món này ăn nóng với cơm rất ngon Theo **Afamily**