Trứng cút sốt cà chua

Nguyên Liệu

3 phần ăn

1. 20 quả trứng cuốc
2. 2 quả cà chua
3. thơm : 1 lát nhỏ
4. hạt nêm, bột ngọt, ớt, dầu ăn

Cách Làm

1. Trứng cuốc hãy đem đi luộc. Khi nào bạn dùng đũa mà gắp được thì trứng chín ⇨⇨ đem trứng đi bóc vỏ
2. Sau khi bóc vỏ. Ta đem trứng đi chiên
3. Cà chua, thơm rửa sạch cắt thành lát
4. Cho dầu vào chảo. Khi dầu chín ta cho cà chua và thơm vào chao cho đều, cắt 1 trái ớt. Tiến hành cho trứng vào. Gia vị bột ngọt, hạt nêm cho vừa ăn. Đổ nước vào cho đến khi hỗn hợp sệt lại. Tắt bếp và dùng vs cơm

Tổ nuôi sưu tầm