

信州みそカツ



材料:味噌付け肉	約5枚
(豚ロース・若鶏もも肉)	
天ぷら粉	50g
水	70cc
パン粉	適量
※1工程カットで時短わざ	
揚げ油	適量

期間:9月15日~9月30日



- ① 天ぷら粉を水でとかしておく。
- ② 味付け肉を①にくぐらせてパン粉をつける。
- ③ 180℃の油でカラッとあげる。
- ④ お皿に盛り付けてできあがり。



味が付いているので、そのまま召し上がれます!!

