# 酸辣土豆丝

## 材料准备

1、土豆2个、青红彩椒、干辣椒5g、花椒1g、大葱、盐2g、白糖3g、醋5g

## 制作步骤

①选择黄心土豆，将土豆打成均匀薄片，然后再切成丝，然后洗去多余淀粉，放入清水中加白醋30g浸泡，青红辣椒切丝，大葱斜刀切片

②锅中放油，下火下干辣椒和花椒翻炒出香味捞出弃之，然后转大火油烧热，放葱丝、土豆丝翻炒，土豆丝一半变色后加入青红椒丝继续翻炒，快熟的时候加醋、糖、盐，翻炒均匀后出锅。