# 青椒酿肉

## 材料准备

1、小青椒、五花肉、姜、蒜、胡椒粉、鸡蛋、淀粉、生抽、孜然粉、胡椒粉

## 制作步骤

①辣椒清洗干净然后去蒂将里面掏空备用

②半肥半瘦的猪肉剁碎，加入姜蒜末、胡椒粉、鸡蛋、淀粉、生抽混合均匀制成肉馅

③将肉馅灌入辣椒中

④锅内加油，油温6成热后将辣椒下锅炸熟后将油倒出，撒孜然粉、花椒粉翻炒均匀出锅装盘。