素三鲜饺子

· 主料 ·

荠菜〡适量

· 辅料 ·

鸡蛋 ｜5个

虾皮 ｜ 适量

葱花 ｜ 适量

蚝油 ｜ 1勺

花椒油 ｜ 适量

盐 ｜ 适量

· 做法 ·

1. 荠菜摘洗干净焯水后捞出，挤干水分，切碎。

2. 炒锅放入适量油烧热，倒入鸡蛋液炒成小块。

3. 把荠菜和鸡蛋放入盆中。

4. 放入2勺虾皮。

5.适量葱花、香油4勺，生抽1勺，生鸡蛋一个，蚝油1勺，十三香粉半勺，花椒油少许，麻辣鲜粉1勺，盐和鸡精少许。

6. 搅拌均匀，包里来，锅里放入适量清水煮沸，下入饺子煮熟即可食用。