芹菜猪肉饺子

· 主料 ·

五花肉〡500g

· 辅料 ·

芹菜〡500g

葱 ｜ 20g

姜 ｜ 10g

鸡蛋 ｜ 2个

盐 ｜ 6g

白糖 ｜ 6g

鸡精 ｜ 3个

生抽 ｜ 2勺

芝麻油 ｜ 1勺

白胡椒粉 ｜ 5g

蚝油 ｜ 2勺

花椒油 ｜ 适量

· 做法 ·

1. 芹菜洗净切碎，无需汆水。

2. 大葱切碎

3.生姜也切碎

4. 肉馅里加入芹菜、葱姜、鸡蛋、盐，白糖、鸡精、生抽、白胡椒粉、蚝油、花椒油、芝麻油，顺时针搅拌均匀上劲儿

5.用饺子皮包好，煮熟即可。准备一碟辣油醋，爽