

6 美味シカギョーザ

(印南町生活・営農改善グループ)

【材料】 20ヶ分

白菜	300g	しょうが汁	小さじ1
にら	50g	しょう油	小さじ1
ねぎ	大さじ3	酒・ごま油	各大さじ1
鹿ひき肉	150g	片栗粉・水	各大さじ2
		ギョウザの皮	20枚

【作り方】

- ① 白菜はみじん切りにし、塩をふってしんなりさせ、水でさっと洗って水気を絞り、にらもみじん切りにする。
- ② 白菜、にら、ねぎ、鹿ひき肉、調味料を合わせ手でよく練り上げる。
- ③ ギョウザの皮に具をのせ、ひだを作り水で止める。
- ④ フライパンに油をひいて、ギョウザを並べ、焼き色をつけ底がパリッとなったら、ギョウザの高さの半分位まで熱湯を注ぎ、水気がなくなるまで焼く。
- ⑤ ラー油、酢、しょうゆで食べても良い。