

食材2つだけ!

ポテトサラダ

×

餃子の皮



調理時間

15分

インドの軽食をおうちで再現

サモサ

材料 (2人分)

ポテトサラダ(市販) …… 100g

餃子の皮 …… 12枚

カレー粉 …… 小さじ1/2

サラダ油 …… 大さじ3

ケチャップ(好みで) …… 適宜

1 包む

ポテトサラダにカレー粉を混ぜる。じゃがいもの塊があるようなら潰す。餃子の皮の真ん中にポテトサラダをのせる。皮のまわりに水をつけ、三角形になるように包む。

2 揚げ焼きにする

フライパンにサラダ油を入れて弱火にかけ、皮がきつね色になるまで揚げ焼きする。好みでケチャップをつける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索