



ベーコンポテトパイ

□ 材料	約 4人前
餃子の皮	20枚
ジャガイモ	800g
ベーコン	150g
玉ねぎ小	半個
※ 油	大さじ2
砂糖	30g
塩	小さじ1



- 作り方
- 【1】 ジャガイモは皮を剥いてつぶし易い大きさに切る。
 - 【2】 ベーコンは5ミリ幅に、玉ねぎは1cmの千切りにする。
 - 【3】 ベーコンと玉ねぎはフライパンで、玉ねぎが透き通るまで炒める。
 - 【4】 ジャガイモは茹でて、なめらかになるまでつぶし、【2】と合わせ※を入れる。
 - 【5】 餃子の皮で、包み、170度の油で2～3分揚げる。



ジャガイモとベーコンは最高の組み合わせですね。

餃子の皮に包む間にポテトがパサついてきた時は、サラダ油かマヨネーズを少し足してみてください。包口が空いていると、ポテトが飛び出してしまいますので、気を付けて下さいね。

