

パプリカの豚肉巻き



材料（2人分）

豚ロース薄切り／6枚

パプリカ／各 1/2 個

片栗粉／適量

☆醤油 / 大3 甘酒／大2

みりん／酒／酢／各大1

- 1 あらかじめ☆の材料を混ぜておく。
- 2 パプリカを千切りにする。
- 3 豚肉をひろげ塩コショウ（分量外）を振り、端にパプリカを置き、強めに巻く。
- 4 全体に軽く片栗粉をまぶし、熱したフライパンにサラダ油を入れ、巻き終わりを下にして焼く。
- 5 肉の色が変わってきたら1の調味料を入れ焦がさないように味が染み込むまで焼く。