

醋溜土豆丝

- 土豆洗净，切丝。尖椒洗净切丝。
- 土豆丝放入水中，清洗掉淀粉，沥干。
- 锅中放油，3成热时放入花椒，待闻到花椒香味时（不要把花椒炸糊），关火，捞出花椒不用。再次开火，油温7成热时，放入干红辣椒和葱花爆香，然后倒入土豆丝煸炒。
- 一次放入醋、白糖、盐，大火翻炒30秒，加入青椒丝继续炒30秒。最后加入水淀粉勾一点点薄芡，翻炒均匀即可出锅。