

## 地三鲜



**准备食材：**土豆，青椒，茄子，酱汁，葱花，蒜末。

### 做法步骤：

- 1、调酱汁：碗中放入生抽、蚝油、老抽、白糖、淀粉和半碗清水，搅拌均匀即可。
- 2、茄子清洗干净切成小块，撒上食盐抓匀腌制十分钟，再清洗干净挤干水分，然后撒上淀粉抓匀。土豆去皮，洗净后切成小块。青椒去蒂，洗净后切成小块。
- 3、起锅烧油，油热后放入茄子翻炒一会儿，炒软后盛出备用。锅中底油，放入土豆煎一下，煎至表面金黄，盛出备用。
- 4、蒜末放入锅中爆香，再倒入土豆、茄子和青椒，快速翻炒均匀。然后放入提前备好的酱汁焖煮一会儿，煮至酱汁浓稠，撒上葱花即可出锅开吃。