

## 萝卜丸子



**1、准备食材：**土豆、胡萝卜、鸡蛋、面粉、小葱、生姜、食盐、胡椒粉

### **2、萝卜丸子的做法：**

(1) 土豆洗净去皮擦丝浸泡片刻，胡萝卜洗净去皮擦丝，小葱和生姜去皮切成末备用。

(2) **调馅料：**土豆丝和胡萝卜丝放入碗中，打入两枚鸡蛋，加入适量的葱花、姜末、食盐、胡椒粉、面粉、适量的清水，用筷子顺着同一个方向，充分搅拌均匀备用。

(3) 戴上一一次性，取适量调好的馅料，用虎口挤出丸子形状，将其它的依次做好。

(4) 锅中倒入适量的油，待油温七成热下入丸子，小火慢炸，至定型变色盛出来。

(6) **复炸：**待锅中油温升高，下入萝卜丸子复炸一次，炸至金黄酥脆捞出控油。

(7) 再盛入盘中即可开吃了，外酥里嫩越吃越香，做法简单，全家人都爱吃！

