

คั่วจันทน์พริก



ส่วนผสม

1. จี๋กุง	100 กรัม	1. ป่าอ่อนซอย	1/2 ถ้วย
2. พริกแห้ง	5 เม็ด	2. กะปิ	1/2 ช้อนชา
3. หอมแดง	3 หัว	3. เกลือ	1/2 ช้อนชา
4. กระเทียม	5 กลีบ	4. น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. ล้างจี๋กุงให้สะอาด แล้วตึงปีก และเส้นขี้ที่ตุตออก
2. โขลกพริก พริกแห้ง กะปิ หอมแดง รวมกันให้ละเอียด
3. แล้วใส่จี๋กุงลงไปโขลกหยาบๆ ตามด้วยป่าอ่อน คลุกเคล้า
4. เจียวกระเทียมแล้วนำเครื่องที่ตำแล้วลงไปผัด จนจี๋กุงสุก
ปรุงรสเพิ่มจตามชอบ

