



Mướp Non Nấm Mèo Và Gan Xào

Nguyên Liệu

- 500 g Mướp Hương
- 6 tai Nấm Mèo Đen / Trắng
- 300 g Gan Heo
- 0.5 bát Sữa tươi không đường
- 20 g Tỏi
- 10 g Hành ngò
- 0.5 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào

Nấu Ngay

- Gan heo sau khi mua về rửa sạch, cắt miếng vừa ăn rồi ngâm với sữa tươi không đường khoảng 3 phút để gan được sạch. Xả qua với nước lạnh, để ráo rồi ướp gan với 1 muỗng canh dầu hào MAGGI, tỏi đập dập, để gan thấm gia vị khoảng 3 phút đến 5 phút là được. Trong lúc ướp gan, bạn gọt vỏ mướp, rửa sạch rồi cắt miếng vừa ăn. Nấm mèo ngâm nở với nước ấm, bỏ gốc, cắt nhỏ.
- Làm nóng chảo với dầu ăn, phi thơm tỏi đến khi ngả vàng thì bạn cho gan heo vào xào chín, sau đó cho mướp và nấm mèo vào xào khoảng nhanh thêm 5 phút nữa là được.
- Khi các nguyên liệu đã chín, bạn nêm nếm món mướp xào gan heo với dầu hào MAGGI, xóc đều chảo cho dầu hào thấm vào các nguyên liệu rồi tắt bếp. Rắc thêm hành ngò và tiêu lên trên sau đó trình bày món ăn ra đĩa, dùng nóng với cơm trắng thôi. Cách làm mướp xào gan heo rất dễ mà còn nhanh chóng, hương vị thì không chê vào đâu được, nàng chắc chắn sẽ hài lòng.

dinh dưỡng

Carbohydrate	15.21 g
Năng lượng	402.42 kcal
Chất béo	30.53 g
Chất đạm	17.95 g

🕒 15 phút

⊕ 3 người ăn