



Xúc Xích Xào Ớt Chuông

Nguyên Liệu

- 1 Ớt Chuông Đỏ
- 6 cây Xúc Xích
- 1 củ Hành Tây
- 1.5 muỗng canh Đường Trắng
- 1 muỗng cà phê Tỏi/Hành Băm
- 1 muỗng cà phê Tiêu Xay
- 1 muỗng canh MAGGI Hạt Nêm Nấm Hương
- 2 muỗng canh MAGGI Dầu Hào
- 1 muỗng canh Dầu Ăn
- 1 Ớt chuông xanh

Nấu Ngay

1. Ớt chuông sau khi mua về rửa sạch, cắt bỏ ruột và hạt, thái lát vừa ăn khoảng 1.5 đến 2cm. Hành tây lột vỏ, rửa sạch, thái lát mỏng. Xúc xích cắt lát theo đường chéo, độ dày khoảng 1cm. Bạn không nên cắt xúc xích quá dày vì khi chế biến sẽ không thấm được hết gia vị, kém ngon nhé!
2. Làm nóng dầu trên chảo, cho tỏi băm vào phi thơm. Khi tỏi vừa vàng, bạn nhanh tay cho thêm xúc xích đã cắt vào đảo đều tay. Tránh để lửa quá lớn khiến tỏi cháy lúc phi sẽ khiến món ăn có mùi khét, kém thơm ngon hơn.
3. Bạn xào cho đến khi xúc xích vừa săn lại thì cho ớt chuông và hành tây đã sơ chế trước đó vào xào đều. Trộn lẫn các nguyên liệu lại với nhau thật kĩ để món ăn có hương vị thơm nồng đặc trưng, hấp dẫn hơn nhé!
4. Nêm nếm món ăn với hạt nêm MAGGI nấm hương và đường. Đảo đều lên và hoàn thiện món ăn với dầu hào MAGGI, món xào ngon sẽ càng thêm vị đậm đà, thơm ngon khó cưỡng đấy. Khi các nguyên liệu đã chín tới, bạn tắt bếp và thưởng thức thôi.
5. Trình bày món ăn ra đĩa, rắc lên ít tiêu rồi dùng khi còn nóng với cơm trắng. Xúc Xích Xào Ớt Chuông giòn ngon, ăn cực kì hao cơm bởi độ hấp dẫn, lạ miệng. Xúc xích đậm gia vị kết hợp hài hòa cùng ớt chuông thơm lừng, ăn không sợ ngán! Món ngon vị lạ lại dễ làm, rất nên thử đó các nàng ơi!

dinh dưỡng

🕒 35 phút

⊕ 3 người ăn