

煎香草豬扒

(Shallow-fried Spicy Pork Chops)

材料：

豬扒	3~4塊
蒜茸	1茶匙
油	2湯匙

調味料：

鹽	1/4茶匙
糖	1/2茶匙
雞粉	1/2茶匙
什香草	1/2~1茶匙
迷迭香	1/4茶匙
五香粉	1/8茶匙
油	1/2湯匙
胡椒粉、黑椒碎	各少許

製法：

1. 先把豬扒用蒜茸及調味料醃味15分鐘備用。
2. 燒熱2湯匙油，把豬扒煎至金黃色。
3. 將豬扒上碟，可加入喜愛的薯菜作伴碟。