

# 魚餅 (Fish Cakes)

## 材料：

熟馬鈴薯（中，已去皮）	1 個
油浸吞拿魚	1/2 罐
雞蛋	1 隻
麵包糠	4 湯匙
油	煎炸用
麵粉	灑枱用

## 調味料：

鹽	少許
胡椒粉	少許

## 製法：

1. 熟馬鈴薯用壓薯茸器壓成薯泥，加入調味，蛋打勻。
2. 吞拿魚隔去油，抹乾，用叉壓碎後加入薯泥中拌勻，加入 1/3 蛋液。
3. 薯泥分成 8 份，做成餅狀，掃上雞蛋汁，沾上麵包糠。
4. 魚餅煎或炸至金黃色即成。

※魚餅可配蕃茄獻汁、芝士汁等伴食。