

# 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。