

叻沙饼裹



材料:

- 咖喱叻沙酱—1袋
- 鸡大腿肉—380克（切成小块或用虾）
- 洋葱—半个（剁碎）
- 西红柿—1个（切成条状）
- 黄辣椒和绿辣椒（小的）—每样一个（切成条状）
- 软饼—6张
- 食油

烹饪指南:

- 1、煎锅内放油加热，翻炒剁碎的洋葱直至变软炒出香味。
- 2、加入切成小块的鸡大腿肉和咖喱叻沙酱，翻炒直至半熟。
- 3、加入西红柿、黄与绿辣椒，继续用大火炒至全熟。关火，冷却待置。
- 4、将软饼放入烤面包机中用中火加热2分钟。
- 5、在温热时用软饼卷叻沙馅料即可食用。