

Ngày nghỉ nhâm nhi mực nướng cay ngon... hết sảy

09:06 02/01/2017

Ngày nghỉ, cùng vào bếp làm món mực nướng cay. Món mực nướng cay không chỉ ngon miệng, mà còn có màu sắc bắt mắt hấp dẫn người ăn.

THCL Ngày nghỉ, cùng vào bếp làm món mực nướng cay. Món mực nướng cay không chỉ ngon miệng, mà còn có màu sắc bắt mắt hấp dẫn người ăn.



Nguyên liệu gồm:

1 con mực

1 củ khoai tây

1 quả ớt xanh thái nhỏ

1 củ hành thái nhỏ

2 thìa tương ớt Hàn Quốc

Gia vị: muối, hạt tiêu, bột thì là, dầu ăn

Cách làm:

Làm nóng lò ở 180 độ C. Mực rửa sạch, khoai tây gọt vỏ thái con chì sau đó cho vào lò vi sóng khoảng 3-5 phút (bạn cũng có thể luộc chín khoai tây).

Khoai tây chín nghiền nhuyễn, thêm muối và hạt tiêu vào.

Thêm hành và ớt thái nhỏ vào trộn đều.

Nhồi khoai tây đã trộn vào mực.

Cho 2 thìa tương ớt Hàn quốc vào bát, thêm một ít dầu ăn và bột thì là rồi trộn đều.

Bạn dùng tăm để gài chặt phần đầu của mực đã nhồi khoai tây, cho mực vào khay nướng, dùng cọ phết đều sốt ớt lên trên mực. Nướng mực ở 180 độ C ở cả hai lửa trong khoảng 8 phút, bạn lật mực rồi phết sốt ớt lên mặt còn lại và nướng thêm khoảng 3-5 phút.

Sau khi nướng mực chín bạn lấy mực ra đĩa cho nguội bớt rồi cắt miếng vừa ăn.

Nếu bạn đã quen với món mực nhồi thịt nướng thì một biến tấu mới lạ với mực nhồi khoai tây sẽ đem đến cho bạn thử nghiệm thú vị đấy. Từng miếng mực nướng cay nhồi khoai tây vừa mềm ngọt của khoai tây vừa có vị giòn giòn của mực quyện với sốt ớt cay cay. Món ăn này mà ăn vào bữa cơm mùa đông thì đã lắm đấy.

Theo TTT