

Thứ Sáu, ngày 25/06/2021 12:00 PM (GMT+7)

Có rất nhiều cách kho cá khác nhau, nhưng nếu kho với dưa cải muối thì nó lại có một vị ngon khó tả, món ăn bình dân này rất được lòng nhiều người. Sự kiện:

Món ngon từ cá



Nguyên liệu:

- 1 con cá tươi
- 1 chén dưa cải muối
- 4 miếng nấm hương tươi
- Hạt tiêu, hành lá, tỏi, gừng, bột bắp.

Cách làm:



- Chọn mua loại cá nhiều thịt, lấy phần phi lê, rửa sạch, cắt lát lớn, ngâm trong nước một lúc rồi vớt ra để ráo.
- Ướp cá với một ít muối, bột bắp, tiêu.
- Phi thơm hành, tỏi, gừng, hạt tiêu rồi cho dưa cải cắt miếng nhỏ vào, nấu hương xào 1 phút, đổ lượng nước vừa phải vào nồi, đun trong 20 phút, nêm nếm lại cho vừa miệng.
- Vớt toàn bộ dưa cải và nấu hương ra bát, cho cá vào nấu chín một lúc, sau đó cho toàn bộ hỗn hợp dưa cải lúc này vào trở lại, rắc hành ngò, dọn ra đĩa.





Thành phẩm.

Nguồn:

<https://baogiaothong.vn/ca-kho-voi-loai-rau-quoc-dan-nay-bat-ke-nang-mua-cu-nau-ra-la-het-sach-d...>

Nguồn:

<https://baogiaothong.vn/ca-kho-voi-loai-rau-quoc-dan-nay-bat-ke-nang-mua-cu-nau-ra-la-het-sach-d513270.html>



Kho cá ngừ thêm nguyên liệu này đảm bảo không tanh, thơm ngon tuyệt vời
Cá ngừ kho dưa có vị chua chua từ thơm, mặn mòi ăn kèm với ít rau ghém là có món đưa cơm cho cả gia đình.

Bấm xem >>

<https://fifa4.net/>

Bài viết [Cá kho với loại rau “quốc dân” này, bất kể nắng mưa cứ nấu ra là hết sạch mới nhất](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [FIFA ONLINE 4](#).

Nguồn: FIFA ONLINE 4

<https://fifa4.net/ca-kho-voi-loai-rau-quoc-dan-nay-bat-ke-nang-mua-cu-nau-ra-la-het-sach-moi-nhat/>

Xem thêm tại:

https://drive.google.com/drive/folders/1-0bVOVvGLHaDfWs3B_LKIlgWNYqgo9pF