

สูตรผัดกะเพราหมูสับ (1 จาน)

วัตถุดิบ

- หมูสับ 150 กรัม
- กระเทียม 5 กลีบ + พริกชี้หนู 5 เม็ด (โหลกหยาบ)
- ใบกะเพรา 1 กำมือ
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ, ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนชา, ซีอิ๊วดำ 1/2 ช้อนชา, น้ำตาล 1/2 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ไฟแรง ผัดพริกกระเทียมกับน้ำมันจนหอม
2. ใส่หมู ผัดให้แห้ง อย่าเติมน้ำเยอะ
3. ปรงรส แล้วใส่ใบกะเพราตอนปิดไฟ

เคล็ดลับพีเอก: ไฟต้องแรงตลอด หมูจะหอมกระทะ