

# スコッチエッグ



## 材料（4個分）

卵	… 5個
タマネギ	… 1個
牛豚合挽きミンチ	… 200g
塩・コショウ	… 適量
小麦粉	… 適量
パン粉	… 適量
サラダ油	… 適量

## 作り方

- 1) 卵（4個）を茹で、殻をむいておく。
- 2) みじん切りにしたタマネギと牛豚合挽きミンチ、塩・コショウをビニール袋に入れて揉み、4等分にしておく。
- 3) ①の茹で卵の表面に小麦粉を薄く付け、②のタネで包む。小麦粉→溶き卵→パン粉の順に衣を付け、170度に熱したサラダ油で揚げたらできあがり。



ボリューム満点！



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

