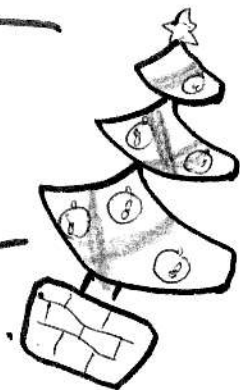




ピロシキ



ロールパン 8~10コ分

ロールパン ... 8~10コ

合いびき^あにく ... 200g

たまねぎ ... 1コ

にんじん ... 1/2本

ゆでたまご ... 2コ

油 ... 少々

小麦粉 ... おおさじ1

バター か サラダオイル ... おおさじ1

< ころも >

小麦粉

たまご 1コ

パン粉

作り方:

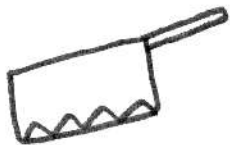
1. 具をつくる
2. パンにつめる
3. ころもをつける
4. あげる

1. 具をつくる

ざいりょうをぜんぶ みじん切りにする

こまかく切る

たまごをゆでる
(かき混ぜる)



それぞれに
わけておく

いためる

③ 合ひきにく

② たまご

① にんじん

じゃがいもに
いためる



サラダオイル
ニサジ 2



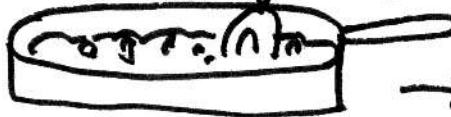
いたまたり、たまご、じゃがいも

いれて いためる

たまご
おかし



じゃがいも

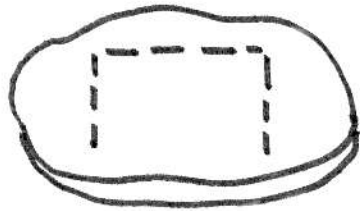


火を
たまごをまぜる



2. パンにつめる

パンのすなみをとります。



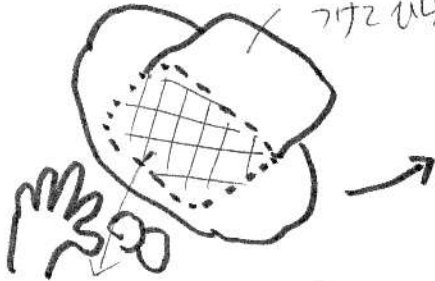
---を(まちょう)で切る



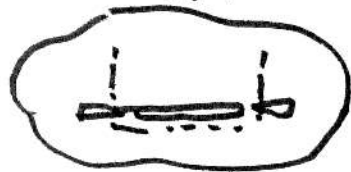
はききをしる



フタになるほう
フタをひらく。



具をめて
おじでとめる

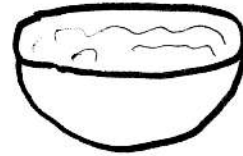


すなみをとります

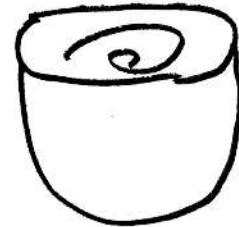
(具がはいりくさい)

3. こころもをつける

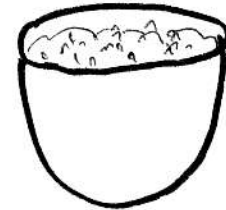
こむぎ



たまご
(とたまご)

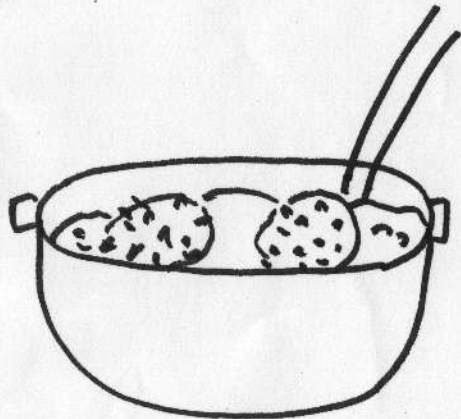


パン粉



4. あげろ

180℃



こんがり したら 出す

