

# MÓNCHAY - Ch□ Khoai Tây: Dai Ngon Từ Rau C□ Đậm Vị Khoai Tây

## *Giới thiệu món ăn*

Nếu mà em không nói á, mọi người có nghĩ đây là một cái món chay không.

Ôi ôi, quá hấp dẫn luôn nè, đúng không.

Em gọi món này là ch□ khoai tây chay, cách làm cực kỳ đơn giản nhưng mà ngon xuất sắc luôn.

## *Chuẩn bị nguyên liệu*

Anh chị sẽ chuẩn bị cho em là 2 củ khoai tây đã hấp chín nè, 1 ít cà rốt x□t hạt lựu, bông cải xanh với 1 ít xúc xích chay.

Nếu anh chị nào không mua được xúc xích chay thì có thể thay thế bằng ch□ lụa cũng được nha.

## *Sơ chế nguyên liệu*

Đầu tiên là bông cải, anh chị mình ch□ lấy cái phần màu xanh □ trên thôi để một h□i mình chiên cho nó đỡ chín.

Khoai tây sau khi hấp mình để nguội nè, sau đó anh chị tán thật là nhuyễn ra cho em, nhuyễn mịn gi□ng vậy là được.

## *Trộn hỗn hợp ch□*

Đi cho cà rốt x□t hạt lựu nè, bông cải, xúc xích chay.

Ai ăn được hành thì cho thêm 1 tí xíu hành cho nó thơm nha.

Còn mình nêm nếm là muối, đường, bột ngọt, tiêu, với lại cho vô đây thêm dùm em là 100g bột chiên giòn.

Đó, mình sẽ trộn thiệt là đều lên.

Anh chị nhớ đi khi nào nó không còn dính tay nữa là mới đem đi chiên được nha.

### **Chiên ch<sub>ả</sub> khoai tây**

Khi mà chiên á, mình cũng nhớ là đ<sub>ể</sub> l<sub>ạ</sub>a nh<sub>ư</sub> thôi đ<sub>ể</sub> nó chín được đ<sub>ều</sub> h<sub>ết</sub> bên trong với lại bên ngoài.

### **Thành ph<sub>ả</sub>m**

Đó, mọi người coi nè, trời ơi cái ch<sub>ả</sub> c<sub>ủ</sub>a mình làm xong nha, nó có một cái độ dai nhẹ nhưng mà ăn r<sub>ất</sub> là ngon luôn.

Thật sự món này ngon l<sub>ắm</sub>, anh chị ch<sub>ả</sub> c<sub>ủ</sub>n ch<sub>ả</sub>m tương ớt thôi là bùng vị luôn.