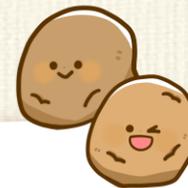


# じゃがチー揚げ



## 【材料】10個分

じゃがいも 5個  
 プロセスチーズ 70g  
 塩こしょう 少々  
 卵 小さじ2  
 片栗粉 小さじ2 (硬さ調整用)  
 片栗粉 大さじ3 (衣用)

揚げ油 適量



## 【作り方】

- ①じゃがいもはゆでてつぶす。
- ②チーズは1cm角に切る。
- ③じゃがいも、チーズ、卵、塩こしょうを入れて混ぜる。
- ④硬さ調整用の片栗粉を入れて小型に成形する。
- ⑤片栗粉をまぶして油で揚げる。



卵を入れなくても美味しく出来ます。  
 その場合、硬さ調整用の片栗粉の量を少なめに調節してください。

