

茄汁排骨

—秀姐—

材料：小排骨一磅，醬油七湯匙，糖二茶匙，酒一茶匙，蔥一支，蕃茄醬三湯匙，太白粉 (corn starch) 二湯匙。

做法：

- (1) 先將小排骨洗淨，擦乾水份，切成一塊一塊裝在大碗內，加醬油、糖、酒，蔥切斷（拍扁），浸二、三小時（中間翻動一、二次）。
- (2) 把浸好的排骨拿起來，然後倒下蕃茄醬及太白粉拌勻。
- (3) 將拌好排骨倒入烤盤內，倒好時用錫紙 (Aluminum foil) 把烤盤上面封密。
- (4) 用四百度火力烤四十分，烤好時把烤火关掉，然後打開錫紙一小洞，等十分鐘才可取出來，趁熱吃美味可口。