



目安時間

15分

牛カツのキャビアのせ

材料 (2人分)

牛もも 300g
お好みの野菜 適量
小麦粉 適量
卵 1個
パン粉 適量
サラダ油 適量
塩コショウ 適量
キャビア 適量

作り方

- ①牛肉に塩コショウをし、小麦粉・卵・パン粉で衣をつける
- ②サラダ油で揚げる
- ③皿に盛り付けお好みの野菜を添える
- ④キャビアをたっぷりのせる

牛カツはレアがおすすめ♪
熱々をソースではなくキャビアと一緒に (^_^)
お酒もご飯もすすむ一品です！



蝶鮫屋