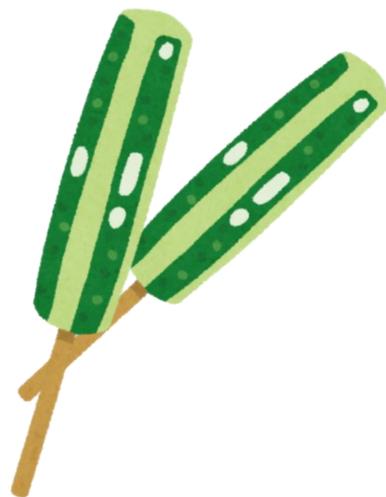


きゅうりのパン粉漬

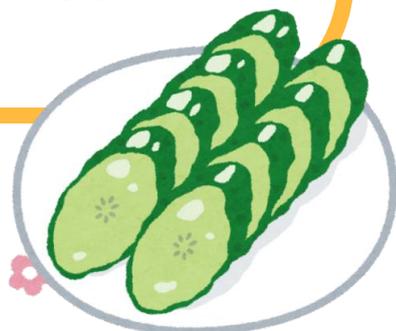
【材料】

きゅうり	1kg
砂糖	80g
塩	25g
パン粉	適量



【作り方】

- ① きゅうりの上下を少し切り落とし、ピーラーで4~5か所皮をむいて、3~4等分に切る。
- ② ビニール袋に塩と砂糖とパン粉を入れて、よく混ぜる。
- ③ ②にきゅうりを入れて、もんでなじませ、密閉して冷蔵庫に入れる。時々混ぜて2日ほど置いたら食べ頃です。パン粉を洗い落として食べます。(縦半分に切った方が食べやすい)



とっても簡単♪
とってもおいしい♪

