

椒盐小土豆

这个菜，参考了淡鸟大师的宁波小土豆的做法，（原帖请参看：<http://web.wenxuecity.com/BBSView.php?SubID=cooking&MsgID=424760>），做出来的时候，都顾不上烫了，刚出锅就抓了一个尝尝，那真是喷喷香啊！谢谢淡鸟大师！

原料：

1 磅小土豆（约 454 克，数了数，有 20 个，可见个头之小）
3 棵葱，切成葱花
2 瓣蒜，细细的剁成蒜粒
1 大勺花椒
油和盐适量



做法：

小土豆洗干净，放到锅里，加水没过土豆约一厘米的样子，大火烧开后转中小火接着煮约 15 分钟，或者到筷子可以轻松插入土豆为止，这个要根据土豆个头大小来决定。

花椒放到锅里用小火炒香，然后放到咖啡研磨机里，打碎备用。

煮好的土豆捞出来，用大刀轻轻的拍扁，这个时候要注意力道哦！劲儿小了土豆还是圆的，劲儿大了就直接出来土豆泥了，O(_)o...

锅里放油，用中火烧热，将压扁的小土豆放入，煎至两面金黄，盛出。

锅里重新倒点油，爆香蒜粒，花椒和葱花，将小土豆倒回锅里略炒，加盐调味，然后就可以起锅啦！

香喷喷的小土豆，真的超好吃的说！