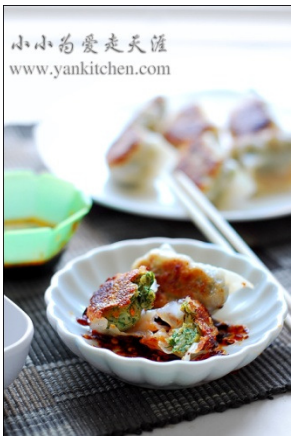
茴香鸡肉煎饺

买了一棵茴香（fennel），根茎用来切了片炒肉，叶子用来打碎了包饺子，还挺香的呢！

原料：



1 包饺子皮
2 块鸡胸肉
1 小把茴香叶子
2 大勺酱油
2 大勺色拉油（拌馅用）
1 茶勺白糖
1/4 茶勺现磨的黑胡椒末
1 茶勺香油
一点点五香粉
盐适量
色拉油适量（煎饺子用）
水适量

做法：

鸡胸肉清理干净，放搅拌机 food processor 里面打成肉末，盛出来放大碗里。 茴香叶子切成小段，也放 food processor 打碎，拌入打好的肉末里，加色拉油，盐，酱油，白糖，五香粉，黑胡椒末和香油，用筷子搅到肉馅起胶。

包饺子大家都会，不罗嗦了。

在平地不粘锅里面放油，中火烧热，同时挨个放入饺子，略煎一下，倒入水，大约差不多没过饺子的 1/3 到 1/2 的高度，盖上锅盖，等水收干，转小火，把饺子底部煎至金黄即可起锅成盘。

很香，我们和老公两个人把这一大锅都吃完了，自己汗一个先。。。。。。。。。。。。。。