

## 老干妈酱烧排骨



周末上菜：老干妈酱烧排骨

用料：

- 1、猪排骨一斤。
- 2、老干妈香辣酱两大匙。
- 3、菜油适量。
- 4、独蒜一个。
- 5、老姜一小块。
- 6、料酒两大匙。
- 7、盐适量。

做法：

- 1、排骨洗净切成 1 寸半大小的小段，先放入水里煮开后，捞出沥干水分。
- 2、姜、蒜均剁末。
- 3、锅中放油烧至五成热，下姜、蒜末炒出香味。
- 4、再下老干妈香辣酱稍炒。
- 5、倒入排骨、料酒翻炒约两分钟，放盐。
- 6、加水淹没排骨。加盖用大火烧沸后改小火。
- 7、烧到汤汁将干时改大火收汁。
- 8、汤汁收干至亮油时，起锅装盘即可上桌。

