

豚肉のチーズ焼

材料（4人分）

豚ロース	8枚
スライスチーズ	4枚
塩、こしょう	少々
小麦粉	適宜
卵	1個
パセリ（みじん切り）	
パン粉	80g

作り方

- 1 豚肉にスライスチーズをはさんで、ふちを小麦粉を水でしめらせたもので止める。
- 2 片面に軽く塩、こしょうする。
- 3 小麦粉、溶き卵、パセリ入りパン粉をつける。
- 4 フライパンに油をたっぷりに入れて熱し、豚肉を入れて揚げ焼きにする。

