

ลาบปลาคั่ว ครัวแม่จันทน์แก้ว

•เขียนโดย Administrator•

•วัน•อาทิตย์•ที่ 18 •พฤศจิกายน• 2012 เวลา 13:07 น. • -

ลาบปลาคั่ว



จะปิ้งปลาปิ้งจนสุกดีแล้วค่อยนำ ซอสดที่ใส่ปลา คัดหัวตัดหางไปต้มซุปล เอาคั่ว มาลบนหรือตะเขียด ตำน้ำพริกสวนมีพริกแห้ง หอมขาวหอมแดง ข่า จั๊กโค มะนาว ใบเสี้ยว เขามาคลุกกับปลาที่ลอบไว้ แล้วเอาลงคั่วหรือสุก กินกับผักสด ดองตำตึงมีประโยชน์

ลาบปลาคั่ว



krubabglls Pic.

จะปิ้งปลาปิ้งจนสุกดีแล้วค่อยนำ ซอสดที่ใส่ปลา คัดหัวตัดหางไปต้มซุปล เอาคั่ว มาลบนหรือตะเขียด ตำน้ำพริกสวนมีพริกแห้ง หอมขาวหอมแดง ข่า จั๊กโค มะนาว ใบเสี้ยว เขามาคลุกกับปลาที่ลอบไว้ แล้วเอาลงคั่วหรือสุก กินกับผักสด ดองตำตึงมีประโยชน์