

## 酸豆角炒鸭肠

今天做的这道酸豆角炒鸭肠，可以下酒，酌粥，哪怕是白口吃都味道鲜美无比咯！在炒制的过程中放点啤酒烧一下，会感觉味道鲜美的多呢！



- 1 将洗净的酸豆角切成段。



- 3 鸭肠切成长段。



- 5 放入鸭肠，煮约1分钟。



- 7 将酸豆角放入沸水锅中，煮约1分钟。



- 9 炒锅注油烧热，放入蒜末、葱白、姜片，爆香。



- 11 倒入青椒，翻炒片刻。



- 13 放入酸豆角，拌炒均匀。



- 15 倒入适量水淀粉，炒匀勾芡。