

西红柿炒土豆，我以为是挺常见的一道菜，没想到身边有好多小伙伴都没吃过，并且表示“这怕不是黑暗料理吧？”

这菜吧，非但不是黑暗料理，还是很好吃的一个菜！酸甜的番茄炒出原汁儿，裹在土豆上，土豆粉粉面面的口感里增添了酸甜的风味，很是开胃，没试过的小伙伴，快试试看吧。



制作方法：

1、准备西红柿片、土豆片、肉片、葱花、蒜片适量。



3、炒锅放少许油加热，放入肉片炒至变色。



5、放入焯好水的土豆片。



7、 放入西红柿片。



9、 最后放入味精，翻炒均匀，让番茄汁儿在土豆片上充分裹匀，尝尝盐的咸淡是否需要添加，出锅盛盘即可。





