



ไข่ก๊อตลาวา

## วัตถุดิบ

- 2 ไข่ไก่ (เบอร์ 2 )
- 2 ก้าน รากผักชี
- 5 กสึบ กระเทียม
- 0.5 ช้อนชา พริกไทยขาวเม็ด
- 300 กรัม หมูบด
- 1 ช้อนโต๊ะ แป้งข้าวโพด
- 1 ช้อนโต๊ะ ซอสปรุงรอาหารเม็กซิกัน สูตรผัดกลมกล่อม
- 1 ช้อนโต๊ะ ซอสหอยนางรมเม็กซิกัน
- 1 ช้อนชา น้ำตาลทราย
- 1 ถ้วย แป้งทอดกรอบ ไข่ไก่ และเกล็ดขนมปังป่น สำหรับคลุก
- 0.5 ช้อนโต๊ะ พาร์สเลย์สำหรับตกแต่ง
- 3 ช้อนโต๊ะ น้ำมันสำหรับทอด

## วิธีทำ

- ต้มไข่โดยจับเวลาหลังน้ำเดือด ประมาณ 4.5 -5 นาที เมื่อครบกำหนด ตักขึ้น แช่ในน้ำเย็นจัด พอไข่หายร้อนปอกเปลือก พักไว้
- โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยขาวรวมกันให้ละเอียด ตักใส่ชาม ใส่เนื้อหมูบด แป้งข้าวโพด ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรสเม็กซิกัน สูตรผัดกลมกล่อม ซอสหอยนางรมตราเม็กซิกัน และน้ำตาลทราย นวดส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน
- ห่อส่วนผสมหมูที่หมักไว้กับไข่ไก่ที่ต้มแล้ว ให้เนื้อหมูหุ้มไข่ไก่ให้มิด ทำจนหมด พักไว้
- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ระหว่างนั้นนำหมูที่ห่อแล้วลงคลุกกับแป้งทอดกรอบ ไข่ไก่ และเกล็ดขนมปังตามลำดับ นำไปทอดจนสุก มีสีเหลืองทอง ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน
- วางไข่ก๊อตลาวาในจาน ตกแต่งด้วยซอสพาร์สเลย์ จัดเสิร์ฟแบบเห็นครึ่ง

### ข้อมูลทางโภชนาการ

คาร์โบไฮเดรต	26.14 กรัม
พลังงาน	436.46 kcal
ไขมัน	29.01 กรัม
โปรตีน	18.68 กรัม

🕒 30 นาที

⊕ 4 ที่