

ลาบปลาคั่ว ครัวแม่จันทน์แก้ว

•เขียนโดย Administrator•

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

ลาบปลาคั่ว



จะปิ้งปลาปิ้งจนสุกดีแล้วค่อยเอา ซอตเคี้ยวใส่ปลา ตัดหัวตัดหางไปต้มซุปล เอาตัว มาลนหรือตะเขียด ตำน้ำพริกสามสีพริกแห้ง หอมขาวหอมแดง ข่า จั๊กโค มะแขว่น เกสรีอ เขามาคลุกกับปลาที่ลนไว้ แล้วเอาลงคั่วหรือสุก กินกับผักสด ดองตำตึงมีประโยชน์

ลาบปลาคั่ว



krubabglls Pic.

จะปิ้งปลาปิ้งปลาปิ้งจนสุกดีแล้วค่อยเอา ซอตเคี้ยวใส่ปลา ตัดหัวตัดหางไปต้มซุปล เอาตัว มาลนหรือตะเขียด ตำน้ำพริกสามสีพริกแห้ง หอมขาวหอมแดง ข่า จั๊กโค มะแขว่น เกสรีอ เขามาคลุกกับปลาที่ลนไว้ แล้วเอาลงคั่วหรือสุก กินกับผักสด ดองตำตึงมีประโยชน์