



พะโล้หมูสามชั้น

ส่วนผสม

- หมูสามชั้น 200 กรัม
- **รสดีเมนู พะโล้** 1 ชอง
- น้ำเปล่า 1 ลิตร
- พริกสำหรับตกแต่ง

วิธีทำ

1. จัดการล้างหมูสามชั้นให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นพอดีคำ จากนั้นใช้ **รสดีเมนู พะโล้** พรมกับเนื้อหมูคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยหมักหมูทิ้งไว้ประมาณ 30 นาที
2. ต้มน้ำให้เดือด แล้วนำหมูสามชั้นที่หมักไว้แล้วใส่ลงไป จากนั้นต้มต่อไปอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ให้หมูสามชั้นสุกและเปื่อย
4. ตักใส่ถ้วย โรยหน้าด้วยพริก

สินค้าของเรา



รสดีเมนู
 พะโล้
 RosDee menu
 Palo