

新玉ねぎのチーズピカタ



材料（4人分）

新玉ねぎ	大 2 個
小麦粉	大さじ 2~3
卵 (L)	2 個
塩・こしょう	適宜
粉チーズ	適量
オリーブオイル	大さじ 3
お好みでドライミックスハーブ	適量

作り方

- ① 玉ねぎは1センチくらいの厚さの輪切りにする。ばらばらにならないように爪楊枝をさす。
- ② 玉ねぎに小麦粉をまぶし、余分な粉を払い落とす。
- ③ 溶き卵に②をくぐらせ、塩・こしょう、粉チーズ、お好みでドライミックスハーブを振る。
- ④ フライパンを熱し、多めのオリーブオイルを入れて、中火で色よく焼く。
- ⑤ ひっくり返して弱火にし、玉ねぎに火が通るまで焼く。