

每天更新各种家常菜、农家菜的做法，让您吃好每一天

大家好，我是乡村潘哥，来自农村的一个爱做菜的乡厨

猪蹄中含有丰富的胶原蛋白，具有美容养颜的功效，其做法也有很多，大多都用来煲汤，今天来分享一道营养美味的虎皮椒猪脚，味道不错，一起来看看吧。



1、今天买到了新鲜的猪脚、还买了一些青红辣椒，我儿子说好久都没有吃到我做的虎皮椒猪脚了，今天休息来做一道。



3、起锅倒入清水，把过了水的猪脚倒进去，放点料酒和生姜片，放点桂皮，八角，白扣，香叶，还有自己种的香草，再倒点老抽上色入味，盖上盖子炖一个小时。



5、把青红辣椒切成两段，再用刀拍一下装入碗中。



7、起锅，锅烧热，锅里不要倒油，把拍好的青红辣椒放下去炒香。



8、炒香后放一点点油，炒至泡皮就可以了。





11、最后把切好的大蒜叶放下去拌匀即可，这样做软烂脱骨，吃起来带有青辣椒的香味，非常的开胃好吃不油腻，喜欢的朋友可以试试。