

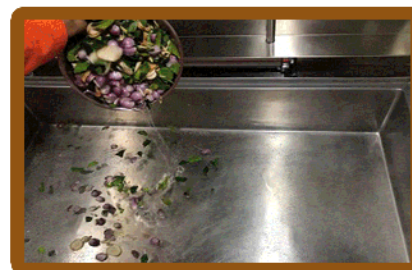
ต้มแซ่บปลาคัง



ต้มแซ่บปลาคัง

วัตถุดิบ

ปลาคัง	5000	กรัม
พริกขี้หนูสวน	300	กรัม
พริกขี้หนูแดง	200	กรัม
มะนาวผง	200	กรัม
เกลือป่น	100	กรัม
ใบกระเพราไทย	200	กรัม
หอมแดง	1000	กรัม
พริกป่น	100	กรัม
ผักชีฝรั่ง	200	กรัม



วิธีทำ

- 1 ต้มน้ำให้เดือดแล้วใส่เครื่องสมุนไพร แล้วนำปลาคัง ใส่ตอนที่น้ำเดือดจัด
- 2 เมื่อปลาคังสุกปิดไฟแล้วปรุงรส ใส่ผักชีฝรั่ง ใบกระเพรา แล้วนำขึ้นเสิร์ฟ