

น้ำพริกหมูกระจก

ส่วนผสมน้ำพริกหมูกระจก

1. หมูกระจก (ทอดสำเร็จ)	500	กรัม
2. พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ (30 กรัม)
3. หอมเจียว	3	ถ้วยตวง (180 กรัม)
4. กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง (160 กรัม)
5. ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1 ½	ถ้วยตวง (30 กรัม)
6. พริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ	2 ½	ถ้วยตวง (100 กรัม)
7. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ (10 กรัม)
8. ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ (20 กรัม)
9. น้ำตาลทราย	1/3	ช้อนโต๊ะ (92 กรัม)



วิธีการทำน้ำพริกหมูกระจก

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูด และพริกแห้ง (จินดา) ลงทอดพอกรอบตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน



2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใส่พริกจินดาป่นลงผัดให้หอม



3. ใส่หมูกระจกกลงในกระทะ ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบ และพริกแห้ง (จินดา) ทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



4. ปูรสรด้วยน้ำตาล เกลือป่น ผงปูรสร คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ

