

ข้าวจี๋ชุบไข่ปิ้ง...แก้หนาว



นิยมรับประทานกันในฤดูหนาวเพราะชาวบ้านจะมานั่งผิงไฟกัน แล้วทำการจี๋ข้าวกันไปผิงไฟกันไป..เป็นการแก้หนาวและอีกเหตุผลหนึ่งช่วงนี้เป็นช่วงหลังเก็บเกี่ยวข้าวเหนียว ซึ่งผลผลิตที่ได้จะมีกลิ่นหอมนุ่ม เหมาะแก่ที่จะนำมาทำการจี๋กิน ด้วยเหตุนี้ในช่วงฤดูหนาวจึงเหมาะที่จะจี๋ข้าวกินกัน

เครื่องปรุง



ข้าวเหนียวหนึ่งตุก , ไข่ไก่หรือไข่เป็ดก็แล้วแต่ความชอบ , น้ำปลาอย่างดี



วิธีทำ

- นำข้าวเหนียวหนึ่งสุกมาปั้นเป็นก้อนกลมๆ หรือรูปร่างตามที่ชอบ
- ทำการจี่ด้วยไฟอ่อนๆ ให้เหลืองพองาม
- ตีไข่ให้แตก ใส่น้ำปลา
- นำข้าวที่ปั้นมาจุ่มลงในไข่ที่เตรียมไว้แล้วทำการจี่ต่อไปจนสุก

 เคล็ดลับไม่ลับ : สามารถประยุกต์วิธีทำและเครื่องปรุงตามความคิดได้

 คุณค่าอาหาร : วิตามิน โปรตีน คาร์โบไฮเดรต
