



# オリパラ給食レシピ



## ピッティパンナ

《スウェーデン》

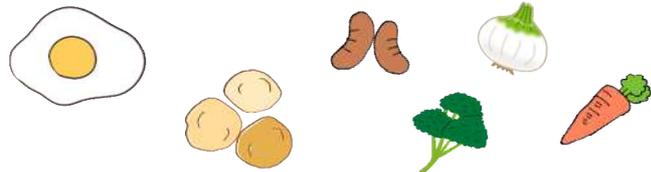
名前は、「フライパンの中にある小さいもの」という意味。

材料名	1人分
ウィンナー	28 g
じゃがいも	40 g
玉ねぎ	30 g
塩	0.1 g
こしょう	0.01 g
バター	2.5 g
パセリ(みじん切り)	0.7 g
人参	10 g
目玉焼き	1 個
サラダ油	適宜

赤字は給食会に取扱いのある商品です。



### 作りかた



ウィンナー1cm輪切り、じゃがいも、玉ねぎは1cm角切り。人参は8mm程度の角切りにする。

- ① フライパンに、バターを入れ、人参、玉ねぎを入れ炒める。
- ② ウィンナーを入れ炒め、じゃがいもを入れて全体に火が通るようにし、塩、こしょう、パセリを入れて仕上げる。
- ③ 皿にもり、目玉焼きをその上にのせていただく。



※スウェーデンの家庭料理です。じゃがいもが余ったときに、家にある材料で作ったのがはじまりです。

