

【シカカツ】

レシピ考案者：精肉・猪肉・鹿肉の店 浜 さん

【材料（4人分）】

鹿肉	200g
塩こしょう	適量
小麦粉	1カップ
パン粉	80g
山椒の粉	少々

【作り方】

- 1 鹿肉の繊維を断ち切る方向にスライスする。
- 2 塩こしょうを適量ふりかける。
- 3 山椒の粉で味付けしたとき粉に鹿肉をつけ、パン粉をつける。
- 4 180℃に熱した油で揚げる。
- 5 きつね色になったら完成。