


料理名	モブリッツァ	
4人前の材料と分量	<div> <div>お米 2合</div> <div>にんじん 2本</div> <div>ピーマン 2つ</div> <div>玉ねぎ 半玉</div> <div>コーン 1缶</div> <div>チーズ 80g</div> <div>ベーコン 1パック</div> <div>ごぼう 1/3</div> </div> <div> <div>コンソメ</div> <div>塩コショウ</div> <div>バター</div> <div>ケチャップ お好み量</div> </div>	
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. お米を2合炊く</li> <li>2. 材料をすべて細かく切って炒める</li> <li>3. 炊けたお米にコンソメと塩コショウを混ぜる</li> <li>4. お米に炒めた材料と卵2つをすべて混ぜ合わせる（ここでコーンとチーズも追加）</li> <li>5. フライパンにバターを溶かして4をうすく平らに焼く</li> <li>6. 何度かひっくり返して表面がカリカリになるまで焼く</li> <li>7. ケチャップやお好みのタレなどをつけて食べる</li> </ol>	