醬汁煎豆腐排

食材

- 硬豆腐（16 盎司） 1 塊
- 炒菜油 適量
- 意大利巴薩米可醋 Balsamic vinegar（或其他醋自選） 適量
- 醬油（或椰子醬油）適量
- 鹽 適量
- 辣椒片 少許（隨個人喜好）

作法

1. 將豆腐切成約 0.5-1 公分（1/4 -1/2 英吋）厚的方塊。
2. 平底鍋加入少量油，中火加熱，準備煎豆腐排。
3. 將豆腐排平放鍋中。
4. 每塊豆腐排均勻煎至表面酥脆。
5. 火候稍微加大，並加入醋及醬油（讓豆腐排靜置鍋裡約 2 分鐘, 使表面吸勻醬汁）。
6. 關火並按個人口味放鹽。