

## 鶏レバーのワイン煮（幼児5人分）



### 材料

鶏レバー	200グラム
赤ワインまたは酒	小さじ1強
砂糖	小さじ2強
醤油	小さじ2強
水	適量
ねぎ	約5センチ
生姜	適量

### 作り方

- 1,鶏レバーは流水で血抜きをし、水気をきっておく。
- 2,葱は小口切り、生姜は薄切りにしておく。
- 3,鍋に調味料、1のレバー、2のねぎと生姜、水を入れ、落とし蓋をして煮汁がなくなるまで弱火で煮る。