

# 簡単、コーラで豚の角煮！

## 材料（2人分）

豚バラ(ブロック)500g

卵4個

コーラ 500cc

しょうゆ大さじ 5

ニンニク2片

味の素5振り



## 作り方

- 1 ゆで卵を作り剥いておく。
- 2 豚肉を一口大に切る。フライパンに入れて全面を焼く。余分な脂はティッシュで拭き取る。焼けたらニンニクを入れて炒める。(ここで焼きすぎると固くなるので注意！)
- 3 コーラ、しょうゆ、味の素、ゆで卵を加えて一度沸騰させ、その後は時々混ぜながら弱火で煮詰めていく。
- 4 液体がもったりしてきたら出来上がり！