

# 🍲 肉丸汤 🍲 🍲 肉丸汤 - 🍲 肉丸汤 🍲 🍲 肉丸汤

🍲 肉丸汤 : 🍲  
2024 , 17 🍲



🍲 肉丸汤 , 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 ! 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
! 🍲 肉丸汤 , 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤

. 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 . 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
🍲 肉丸汤 . 🍲 肉丸汤 , 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 . 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤  
. 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤

🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 , 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤 🍲 肉丸汤





## 肉丸湯 食譜 材料 份量 烹飪 時間 步驟

肉丸湯 食譜

份量 1 人

烹飪 時間 1 小時

材料 1 磅 碎牛肉 1 個 洋蔥 1 個 蒜 2 瓣 麵粉 1/2 杯 牛奶 1 杯 番茄醬 1 罐 500 毫升 水 1 杯 鹽 1 茶匙 黑胡椒 1 茶匙 新鮮香草 1 茶匙

1/2 杯 麵粉

1/2 杯 牛奶

1 罐 番茄醬

3 茶匙 水

1 茶匙 鹽

1 茶匙 黑胡椒

500 毫升 水

□□□□□□ □□□ 1

□□ □□□□ □□□□ □□□ 1

□□□□ □□□ □□□□□ □□□

□□□□□ □□□□□ □□□□□□ □□□□ 1





... ..  
... ..  
... ..  
... ..  
... ..

... ..  
... ..

... .. - ... ..  
... .. - ... .. , ... ..  
... .. , ... ..  
! ... .. 45 ... ..

... .. , ... ..  
! ...

[... ..](#) ... .. - ... ..  
... ..