ポテチーぎょうざ

材料（４人分）		切り方	作り方
じゃがいも	180ｇ（大1個）	つぶせる程度	①いもはつぶせる程度に切って蒸すか、茹で、つぶして粗熱をとっておく。 ②いも、塩、チーズ、パセリを練りあわせる。 ②ぎょうざの皮を広げ、材料を包んで揚げる。 (目安１７０℃　１８分) ※つつむとき、ひだは作らない
塩	少々		
ミックスチーズ	20ｇ		
粉パセリ	少々		
ぎょうざの皮（13㎝）	4枚		
小麦粉	皮ののり付け用	水で溶く	
油	揚げ油		