

喜爱蛋包卷

材料：

喜爱原或蒜味台湾香肠 2 条、喜爱猪肉香肠片 2 片、乳酪片 2-3 片、青葱碎、大葱 1-2 粒、鸡蛋 4 粒

调味料：

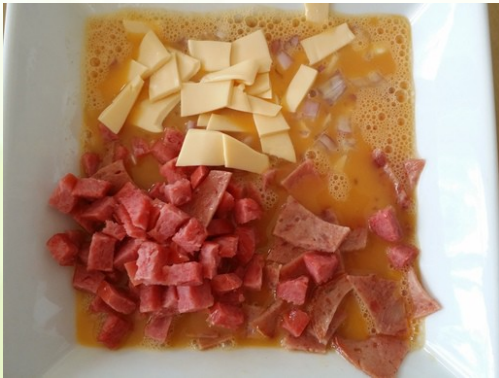
酱清、黑胡椒粉适量

步骤：

1. 先把台湾香肠和猪肉香肠片煎一煎。



2. 再把所有的材料切碎放进打散的蛋液里，并加上适量的调味料拌匀。



3. 热锅并倒入适量的油，待油热之后，缓缓把蛋浆倒入平底锅。



4. 在要煎好的时候把它卷成条状，盛盘并切成数片即可食用。



** 食用时可以沾上辣椒酱或美乃滋。