

喜爱香肠米饭团

材料：

喜爱原或蒜味台湾香肠 2 条、白米饭 1 小锅、青葱碎 适量、鸡蛋 2 粒

调味料：

盐、白胡椒粉适量

步骤：

1. 把香肠稍微煎至金黄色，之后切成丁状。



2. 把切丁的台湾香肠、青葱碎、饭和调味料搅拌均匀。



3. 手心沾上一点水，把饭捏成饭团，并沾上蛋液。



4. 放一点油，用平底锅把两面煎成金黄色即可食用。



** 食用时可以沾上辣椒酱或美乃滋。