

喜爱香肠火腿卧蛋堡

材料：

喜爱猪肉火腿肉片 1 片、白面包 2 片、牛油少许、喜爱白香肠 1 条、意大利香菜 少许、洋葱 1 粒、番茄 1 粒、意大利面酱（bolognese）、鸡蛋 1 颗

调味料：

盐、黑胡椒和白醋

步骤：

1. 在面包涂上牛油，再把面包（牛油面）煎至金黄色，然后放在盘子上。



2. 再把猪肉香肠片稍微煎一煎，然后放在面包上。



3. 把切丁的洋葱、白香肠和番茄，依序放入锅中拌匀。



4. 在倒入意大利面酱、意大利香菜碎和盐调味稍微炒至均匀后放在面包上。



5. 另外准备一锅热水，倒入少许白醋煮至沸腾后，把火转小，在把鸡蛋打入碗内，滑入锅中静置 3 分钟后，把蛋捞起既成水波蛋。



6. 把做好的水波蛋放在面包上，撒上黑胡椒粒即可食用。



** 以上的备料只供 1 人份享用。