

喜爱香肠卷

材料：

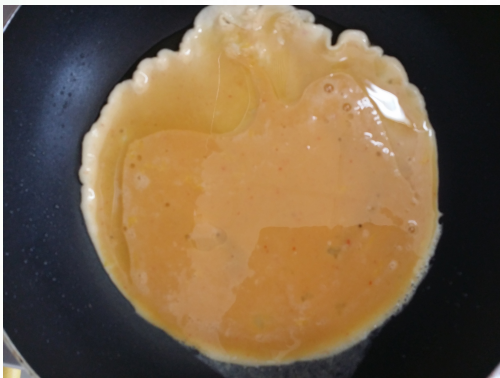
喜爱白香肠 1 包、鸡蛋 2 粒

调味料：

辣椒酱和蜜糖少许

步骤：

1. 倒入少许食用油，待油热把打匀的蛋液倒入锅中，用小火煎成蛋饼状，盛起备用。



2. 再把白香肠放入锅内用小火煎至金黄色，在过程中可以滴上几滴蜜糖调味。



3. 在蛋饼上涂抹一些辣椒酱，再放上 1 条白香肠，然后卷成条状。



4. 最后，切成块状，盛盘即可食用。



** 此菜肴也可使用台湾香肠做为主原料。