

鸡蛋饼包子

配料

- 1汤匙橄榄油
- 1个中等大小的土豆,切成方块
- 1个洋葱切成薄片
- 少许菠菜叶
- 4个鸡蛋
- 9个小番茄,切成两半
- 少量碎奶酪或切达干酪
- 3个面包

准备过程

在一个小煎锅中加热橄榄油,然后小火炸土豆直到土豆变色变软,可能要花10分钟左右时间。加入洋葱翻炒一分钟,放入菠菜继续翻炒。

在鸡蛋液中加入一点调味料,倒入锅中铺满锅底。把小番茄摆在上面,撒上奶酪煎至变色。关小火,然后出锅,切成三等份。

将面包从中间切开,把鸡蛋饼塞在中间,夹成三明治再切成两半。

