

洋蔥炒蛋



做法

1. 洋蔥切細絲，叉燒肉切0.7公分寬之長條，芹菜去葉子及基部後切5公分長段。
2. 蛋打散，以1½湯匙油炒熟，盛起備用。
3. 鍋內再放1湯匙油，炒洋蔥，炒至洋蔥熟爛加芹菜、叉燒肉及炒熟的蛋拌炒數下，調味即成。

材料

洋蔥（大）	1 粒
蛋	3 粒
叉燒肉	80 公克
芹菜	100 公克

調味料

油	2½ 湯匙
鹽	1/2 茶匙
味精	少許