

베이컨롤토스트

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



오늘은 식빵에 조금만 정성을 더해서 아이들이 참 좋아하는 토스트로 변신시켜 볼게요. 어떤 요리든지 돌돌 말면 예뻐보인다는 거..... 알고 계세요?

만드는 사람도 돌돌 말다보면 즐거워져요. 베이컨롤토스트는 딸기잼의 달콤함과 베이컨의 짭조름함이 아주 잘 어울리는 토스트랍니다. 식빵으로 만드는 토스트 중에 비교적 쉽고 간단하면서도 맛있게 만들 수 있는 것으로 갓 만들어 먹으면 아이들이 참 좋아해요.

요런 토스트는 갓 만들어 따뜻할 때 먹으면 정말 맛있어요. 예쁘게 만든 롤토스트는 지그재그 3등분으로 자르면 모양이 한결 예쁘답니다.

맛있게 만들어 우유랑 함께 아이들 간식으로 내보세요. 한참 먹을 것 많이 찾는 아이들 간식으로 그야말로 최고예요. 자, 그럼 만들어 볼까요.

Recipe

(1-2인분)
(밥숟가락 계량)

◆ 재료: 식빵(2장), 베이컨(2줄), 딸기잼(2스푼)
달걀(1개), 버터(1스푼)



1. 식빵은 겉 테두리를 위 아래쪽만 살짝만 잘라내고 밑대나 손으로 꼭꼭 눌러서 돌돌 말기 좋게 만든 후, 딸기잼을 전체적으로 펴서 바른다.



2. 딸기잼을 바른 식빵을 꼭꼭 눌러가면서 돌돌만 후 베이컨으로 칭칭 휘감는다.



3. 달걀(1개, 베이컨이 짭조름해서 소금 간은 안 해도 됩니다.)을 풀어 돌돌만 토스트를 종덩 담가서 전체적으로 달걀물을 입힌다.



4. 중불로 달군 팬에 버터를 녹이고, 베이컨롤 토스트를 전체적으로 굴러가며 노릇하게 구워주면 끝.

JOY 핸디맨 & 플러밍



물새요:

연락주세요.

24시간

제이킴

714.249.5469

DDS SKIN & BODY HEALTHCARE

세계 최초 전기를 이용한 DDS 안마기기 효능!

탁월한 디톡스로 체질개선, 산성→알카리성

그랜드 오픈닝 스페셜

다이어트/피부개선/체질개선
최초1회 \$100 70%off 1회 \$30

Open Hours Mon~Fri: 9:00am~7:00pm
Sat: 9:30am~4:00pm

Tel: 714-713-5922

5041 Ball Rd., Cypress, CA 90630



거문도 해풍숙

거문도 해풍에서 자란 향이 짙은 냉동 숙 (한정 수량 판매)



거문도 해풍 개떡
거문도 해풍 송편



여수 돌산 갓김치



농수산 마트 T.714-403-1230

1811 W Commonwealth Ave. #M Fullerton, CA 92833 (일요일 휴무)