

**치즈 & 포테이토 오믈렛**

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



프라이팬에 만드는 치즈 & 포테이토 오믈렛은 유통불통 원하는 모양과 재료로 자유롭게 만들 수 있는 브런치 메뉴예요.

냉장고에 있는 간단한 재료를 활용하여 속을 풍성히 채워주고, 원하는 정도로 달걀을 익혀 빵이나 샐러드와 함께 곁들이면 멋진 브런치 메뉴로 손색이 없답니다.

부드러운 계란과 베이컨의 향이 어울려 입맛을 자극하여 눈깜짝할 사이에 똑딱.....

감자와 양파가 아삭하면서도 폭신한 느낌을 주어 먹는 즐거움을 더해줍니다. 거기에 쫄득한 치즈까지.

만들기도 쉽고 먹음직스러운 치즈 & 포테이토 오믈렛으로 오후를 즐겨보세요.

*Recipe*

(1인분)

◆ 달걀 3개, 삶은 감자 1/2개(100g), 양파 1/6개(40g), 슬라이스햄 1장, 베이컨 1장, 슈레드 체다치즈 1/4컵, 슈레드모차렐라 1/4컵, 소금, 후추, 버터, 식용유 약간씩 ◆ 곁들임: 베이비 채소 40g, 빵 1조각 ◆ 드레싱: 레몬즙 1큰술, 올리브오일 2큰술, 꿀 1작은술, 소금 및 후추 약간



**1.** 달걀은 잘 풀어 소금 및 후추로 간하고 삶은 감자, 베이컨, 슬라이스햄과 양파를 사방 1.2cm 정도의 크기로 자른다.



**2.** 팬에 식용유를 두르고 베이컨을 바삭하게 구워 접시에 덜어두고 키친타월로 기름을 제거한다.



**3.** 2의 팬에 버터를 넣고 녹인 뒤 감자, 양파를 넣고 노릇하게 볶은 다음 슬라이스 햄을 넣고 다시 볶다가 소금 및 후추 간을 한 뒤 구운 베이컨을 넣어 혼합한다.



**4.** 3의 팬에 1의 달걀을 붓고 밑면이 익으면 체다치즈와 모차렐라치즈 반 분량을 넣고 반으로 접어 그 위에 나머지 체다치즈와 모차렐라치즈를 올려주고 치즈가 살짝 녹으면 그릇에 담아 완성한다.



**5.** 베이비 채소는 드레싱에 가볍게 버무려 접시에 담고 빵을 곁들이면 끝!



**이지스**

물이  
샐습니까?

곰팡이가  
있습니까?

Lic #227275

**Free Consultation, Inspection**

**213.336.1203**  
**714.420.8288**

**JOY 핸디맨 & 플러밍**



물  
새요...

**연락주세요.**

24  
시간

제이킴

**714.249.5469**

**한국 전통침과 한약의 본가 최한의원이**

엘에이 본점에 이어 **오렌지 카운티**에서도 진료 시작합니다



- 여러 병원을 다녔지만 효과를 못 보신 분
- 난치, 불치병으로 힘드신 분
- 안심하고 믿을 수 있는 한약을 원하시는 분
- 오바마케어, 메디케어 HMO, 서울 메디컬 한미 메디컬 그룹 및 각종 PPO 보험 있으신 분

**수기(지압)치료** 화, 목 오후 3시 이후 예약

**LA** 1550 4th Ave. Los Angeles, CA 90019  
**(323)733-6650** F.(323)870-5242

**OH** 1251 S. Beach Blvd. #1 La Habra, CA 90631  
**(562)373-6650** F.(323)870-5242

**원장 최선길 한의학 박사**  
President Sun K. Choi L.Ac., Ph.D