

베이컨롤토스트

동이맘 문성실의 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 예뻐답니다.

맛있게 만들어 우유랑 함께 아이들 간식으로 내보세요. 한참 먹을 것 많이 찾는 아이들 간식으로 그야말로 최고예요.

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 풍덩 담가서 전체적으로 달걀물을 입힌다.



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

■ 알고계셨나요?



딸기는 소금물로 헹구면...

◎ 딸기는 소금물로 헹구면...

딸기를 소금물로 헹구면 맛과 향기가 사라지지 않는다. 딸기를 정성스레 씻는 사람이 있지만 딸기의 거죽이 뭉그러지기 쉽고 세제가 베어들어 맛과 향을 잃게 된다. 딸기는 큰 그릇에 소금물을 붓고 꼭지를 따서 한번 헹구기만 하면 된다.

◎ 말린 식품을 빨리 요리하려면?

말린 표고버섯이나 미역 따위를 요리할 때는 일단 물에 담가 불려서 요리를 해야한다. 그러나 시간적인 여유가 없을 때는 설탕을 약간 넣은 설탕물에 담가두면 맹물에 그냥 담가두는 것보다 훨씬 빠르다.

Zip(집) Lic #762505
쿨링·히팅



에어컨
전기
플러밍
히팅

714.293.9827
714.393.3691

LAW OFFICE OF KISUK PAEK PC



백기숙 변호사는
효율적이고 실질적인 이민 업무와
까다롭고 어려운 케이스도 고객에게
“가장 적합한 해결책”을 제시해 드립니다

이민법 / 추방재판

취업 / 투자이민

비이민비자 / 취업비자

가족초청이민

재심요청(MTR: Motion To Reopen or Reconsider), 항소(Appeal) 이민사기 Defense, 까다로운 NOID / NOIR Defense 등 어려운 케이스를 정확한 법률적 해석과 충분한 재판 경험으로 도와드립니다.



2501 E. Chapman Ave. Ste 260
Fullerton, CA 92831

657.600.6003

atty@paeklaw.com
www.paeklaw.net