

## 뉴욕식 베이글

🕒 20 분

👤 중간

### 조리기구

칼, 베이킹 트레이, 프라이팬, 네스프레소 잔

### 네스프레소 추천 커피



### 주재료

퍼피 시드 베이글 1개  
달걀 프라이 1개  
슬라이스 아보카도 1조각  
버섯 200g  
방울 토마토 200g  
칠리 소스 1tsp  
고구마 3개  
로즈마리 약간  
올리브 오일  
레몬즙

### 영감



### 함께 만들어봐요!

- 오븐을 180도로 예열한다
- 고구마를 깎아서 슬라이스한다
- 베이킹 트레이에 슬라이스 고구마를 올리고 그 위에 올리브 오일과 로즈마리를 뿌려 준비한다
- 약 20분간 타지 않게 뒤집어가며 부드러워질 때까지 굽는다
- 버섯을 슬라이스 해서 준비한다
- 중불에 예열한 올리브 오일에 슬라이스한 버섯과 소금, 로즈마리를 함께 넣어 갈색으로 변할 때 때까지 익힌다
- 중불에 예열한 올리브 오일에 방울 토마토를 넣어 익히고 칠리 소스를 더한다
- 소금과 후추로 간을 맞춰 달걀 프라이를 완성한다
- 베이글을 반으로 갈라 살짝 토스트한다
- 베이글에 계란 후라이, 버섯, 토마토, 그리고 아보카드를 차례대로 올리고 레몬즙으로 마무리한다