NESPRESSO | RECIPES

# 스파이스드 잉글리시 브렉퍼스트

20 분 중간

## 조리기구

프라이팬 2개, 작은 소스팬1개, 도마, 칼, 나무 재질 스푼, 네스프레소 머그

## 네스프레소 추천 커피

## 주재료

소시지

베이컨

달걀

구운 콩 1캔

올리브 오일 1tbsp.

레드 어니언 1개

매운 고추 3개

마늘 1쪽

울금 1tbsp.

소금 한 꼬집

마살라 파우더 1tsp

## 영감

## 함께 만들어봐요!

- 팬에 올리브 오일을 약간 둘러 베이컨과 소시지를 굽는다
- 볼에 달걀을 깨어 넣고 시즈닝을 넣어 섞는다
- 양파, 칠리와 마늘을 자른다
- 팬에 올리브 오일을 두르고 중불에 예열시킨 후 준비된 재료들을 넣는다
- 구운 콩을 더해 같이 섞는다
- 울금, 소금과 마살라 파우더를 넣는다
- 3-4분간 약하게 끓인다
- 그 사이에 예열된 팬에 버터를 녹여 달걀을 익힌다