

## 香辣英式早餐

🕒 20 分钟

👤 中等

### 工具

煎锅2个、小炖锅1个、砧板、刀具、木匙、Nespresso 陶瓷马克杯

### 推荐使用的 NESPRESSO

#### 咖啡



#### 配料

香肠

培根

鸡蛋

烘豆1罐

橄榄油1汤匙

红皮洋葱1个

红辣椒3只

大蒜1瓣

姜黄根粉1茶匙

盐少许

混合咖喱粉1茶匙

#### 灵感



### 如何完成这个食谱？

- 平底锅内加入少许油，煎炸培根和香肠。
- 在碗里打入鸡蛋，将鸡蛋打匀并调味
- 洋葱、辣椒和大蒜切碎。
- 中火加热橄榄油，将食材倒入平底锅中。
- 在锅中加入烘豆，并将所有食材搅拌均匀。
- 加入姜黄根粉、盐和咖喱粉。
- 小火炖3至4分钟。
- 同时，在锅中融化黄油，将鸡蛋倒入锅中轻轻搅动至煮熟。