

## 雞蛋三文治（三文治機）

### 材料：

白/麥包(去皮)	4 片
植物牛油	少許
熟雞蛋	2 隻
三文治醬	2 茶匙

(餡料可選用吞拿魚 1/2 罐/火腿 1 片)

### 製法：

1. 預熱三文治機。
2. 將蛋切碎，與三文治醬同拌勻。
3. 在方包上塗上植物牛油。
4. 把餡料放在兩片麵包中間，放進三文治機內，烘  
3-4 分鐘或成金黃色。