

蘑菇食谱之蛋禽类之 22: 鲜蘑火腿丝面包碗托鸡蛋

22. 鲜蘑火腿丝面包碗托鸡蛋

原料（10 份量）：鸡蛋 20 个，面包 1 公斤，鲜蘑 300 克。火腿 250 克，葱头 100 克，红酒少司 0.5 公斤，植物油 150 克。黄酒 100 克，精盐 15 克，小茴香 50 克。

制法：将面包去硬皮，切成 20 个 4~5 厘米厚、直径 6 厘米的圆托，再用刀尖剝成碗形，用植物油炸至金黄。葱头切竖丝，用黄油炒至微黄，放入火腿丝、鲜蘑片，继续炒透，加红酒少司调匀微沸，放精盐调剂口味，浇入面包碗内。煎盘放植物油，烧热后将磕开的鸡蛋放入，鸡蛋黄上面撒精盐煎，两面上色时取出，放在面包碗上，撒上小茴香末即可。