

## 简单易做的火腿蛋皮生菜卷



对于我这样做面食的外行人来说，墨西哥面饼（flour tortilla）实在是超级方便快捷又好吃的选择。做法还可以多种多样，可以用来冒充春饼吃烤鸭，可以烙葱油饼，也可以卷火腿加奶酪吃，实在不行还可以用来做山寨版的煎饼果子和鸡蛋灌饼。。。。中式西式都能翻出很多花样，真的是很赞啊！

原料：

2 张墨西哥面饼（flour tortilla）

4 片火腿片

4 张生菜叶子

2 个鸡蛋

盐和油适量

做法：

生菜叶子洗净，甩干水分，去掉硬柄部分。

鸡蛋加盐，打成蛋液。不粘锅烧热，喷点油，烙成两个鸡蛋薄饼。

面饼入 375F/191 度的烤箱，烤 1 分钟后拿出。在面饼上铺上生菜叶子，火腿片和鸡蛋薄饼，卷起来，好吃又简单的火腿蛋皮生菜卷做好啦！