

## 芝士蛋餅

材料：

1 片芝士

2 隻蛋

少許油

少許生粉

少許水

烹調方法：

1. 把芝士切碎，備用。
2. 把蛋打散，加少許水和生粉拌勻。
3. 把蛋放在加了油的鑊內，加入芝士，以中火煎，翻轉另一面，煎至蛋全熟，上碟。

(芝士已少許鹹味，不用加鹽。)

營養價值：

芝士 - 含蛋白質、維生素 A、鈣

蛋 - 含蛋白質、維生素 A、鈣、鐵

份量：2 人