

## 培根西葫芦蘑菇卷

## 原料：

2 个西葫芦  
10 片培根  
1 小盒新鲜蘑菇  
1 小撮现磨的黑胡椒末  
盐和油适量



## 做法：

西葫芦切成细长条，撒上盐和黑胡椒末，腌 30 分钟左右。为的是让西葫芦变软，好操作，也更入味一些。

蘑菇放在西葫芦条上，卷起，然后外面卷上培根，最后用牙签固定好。

锅里放一点点油，中火烧热，将培根西葫芦蘑菇卷 放进锅里，慢慢煎至表面金黄即可。



西葫芦切成细长条，撒上盐和  
黑胡椒末，腌30分钟左右

1小盒新鲜蘑菇



蘑菇放在西葫芦条上，卷起，  
然后外面卷上培根，最后用牙  
签固定好

放进锅里，慢慢煎至表面  
金黄即可

小小为爱走天涯  
www.yankitchen.com

蘑菇和西葫芦的鲜嫩，配着培根的咸香，非常非常好吃！