

## 包菜炒鸡蛋



**准备食材:**包菜, 鸡蛋, 胡萝卜。

**做法步骤:**

- 1、包菜切成丝放入清水中, 加入食盐浸泡十分钟, 清洗干净沥干水分。
- 2、胡萝卜削掉外皮, 清洗干净后刨成丝。鸡蛋打入碗中, 用筷子搅散备用。
- 3、起锅烧油, 油热后放入鸡蛋液煎一下, 煎至定型后炒散盛出备用。
- 4、锅中底油, 放入胡萝卜丝翻炒一会儿, 炒至断生后放入包菜翻炒一会儿, 炒软后放入鸡蛋翻炒几下。
- 5、最后加入食盐和生抽调味, 翻炒均匀炒至入味即可出锅装盘开吃。