

# 모카빵 베이컨 프렌치 프라이

베이컨을 올린 모카빵에 우유 한잔을 곁들이면 영양만점의 식사로 충분하다.  
계란옷을 입혀 촉촉한 식감을 낸 모카빵과 베이컨의 향이 한데 어우러져 마치 부드러운 스테이크를 씹는 것 같다. 산딸기의 새콤한 맛도 별미로 다가온다.

<진행 / 임희정 [lim@mbakery.co.kr](mailto:lim@mbakery.co.kr)>



## 재료

모카빵 3쪽, 베이컨 3쪽, 계란 2개, 로즈마리 소량,  
버터 1큰술, 산딸기 100g, 설탕 30g

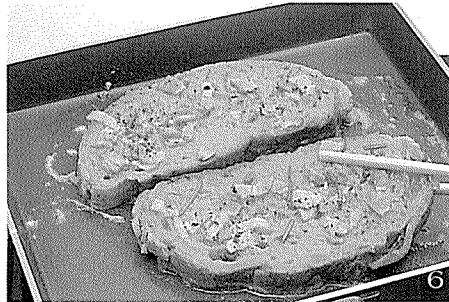
## 모카빵 베이컨 프렌치 프라이의 재료비와 칼로리는?

(1인분 기준)

2,800원 1,105kcal

## 알아 둘 사항

1. 고기류를 튀긴 기름에 파, 양파, 고추 등을 다시 튀겨내면 고기 특유의 향이 제거돼 재사용할 수 있다.
2. 산딸기 외에 복숭아, 포도, 딸기 등 제철과일을 사용해도 좋다.



## 만드는 법

1. 모카빵을 1.5~2cm 정도의 두께로 세쪽 썬다. <사진 1>
2. 베이컨을 잘게 다지듯이 썬다. <사진 2>
3. 버터를 넣어 미리 달군 후라이팬에 ㉔를 넣고 볶는다. <사진 3>
4. 베이컨을 살짝 식혀 계란, 로즈마리와 섞는다. <사진 4>  
※ 베이컨 온도가 높을 경우 계란이 익을 수 있다.
5. 모카빵을 ㉔에 넣어 계란옷을 입힌다. <사진 5>
6. 베이컨을 수저로 떠 모카빵의 윗면에 올린후 기름에 튀겨낸다. <사진 6>
7. 설탕에 버무린 산딸기를 살짝 졸여 위에 올린다.



## 이머하 / 쿠킹스튜디오

KBS 오늘의 요리, 재미있는 요리강좌  
요리자문 및 EBS 육아일기 고정 출연  
999백과, 건강식이요법 등  
식이요법에 관한 단행본 집필  
현재 리빙센스, 우먼센스, 에센,  
주부생활 등의 여성잡지 요리코너  
촬영 및 신세계, 현대백화점 문화센터  
요리교실 강사로 맹활약 중.