

ไข่ลวกในพวงพริก+ปาท้องโก๋

www.goldenmountainsauce.com



ส่วนประกอบ (ไข่ลวกในพวงพริก+ปาท้องโก๋)

ไข่โก๋	3	ฟอง
น้ำสะอาด	1	ลิตร
ซอสปรุงรสฝาเหลือง ตรามภูเขาทอง		
ปาท้องโก๋	4	ชิ้น

วิธีทำ

1. นำน้ำสะอาดใส่หม้อ ตั้งไฟพอเดือดปิดไฟ
2. นำไข่ใส่ลงในหม้อทิ้งไว้ 7 นาที (ไม่ต้องปิดฝา)
3. พอครบ 7 นาที นำไข่มาแช่น้ำเย็น
4. นำไข่มาตอกใส่แก้วพร้อมเสิร์ฟคู่กับปาท้องโก๋และเพิ่มความอร่อยโดยเหยาะซอสปรุงรสฝาเหลือง ตรามภูเขาทอง ลงไปในไข่ลวก

ข้อมูลเมนูอาหารทำเองได้ง่ายๆกับ ผลิตภัณฑ์ **ตรามภูเขาทอง** สามารถหาข้อมูลและเมนูอาหารอื่นๆเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ www.goldenmountainsauce.com