# 腊味煲仔饭

## 材料准备

主料：大米200g、腊肠2根、鸡蛋、上海青、猪油

调料：生抽、蚝油、糖、鸡高汤

## 制作步骤

①米洗净后浸泡1h（米：水=1:1.2）

②腊肠加入沸水中煮30min，青菜焯水，调酱汁

③砂锅内侧刷猪油，倒入泡好的米和水

④大火煮沸，3min后铺上腊肠，关盖沿锅边淋一圈油，煮2min后转小火，淋酱汁，铺上焯过水的青菜，打入一个鸡蛋，关盖焖5min，淋入剩下的酱汁煲仔饭即成。