



당근 우유죽

<재 료>

우유.....	3 컵
백미(불린것).....	½ 컵
당근.....	50g
소금.....	½ 작은술

<만드는 법>

- ① 백미는 깨끗이 씻은 후 물에 불렀다가 체에 받쳐 물기를 빼 놓는다.
- ② 당근은 4cm 길이로 썬 후 곱게 채를 친다.
- ③ 두꺼운 냄비나 오지솥에 쌀과 당근, 우유를 부은 후 나무주걱으로 잘 저으면서 쌀이 퍼질 때까지 약한 불에서 은근히 끓여 당근 우유죽을 만든 다음 소금으로 간을 맞추어 낸다.



후렌치 토스트

〈재 료〉

우유	2 컵
식빵	120g
달걀	1 개
계피가루	¼작은술
설탕	1작은술
소금	⅓작은술
파세리	10g
딸기	10g

〈만드는 법〉

- ① 달걀에 우유와 소금을 넣고 잘 저어 놓는다.
- ② 식빵은 1cm 두께로 썰어 가장자리를 도려 내어 대각선으로 2등분을 해 놓는다.
- ③ ①의 달걀물에 식빵을 담그었다가 팬에 버터를 두르고 노릇노릇하게 지져낸다.
- ④ 설탕에 계피가루를 섞은 후 빵위에 뿌려 접시에 담고 파세리와 딸기를 곁들여 담아 낸다.