



전유어

■ 재료

오리 한 마리반, 홍고추 5개, 깻잎 20장, 계란 10개, 양파 1개, 생강, 후추 약간, 소금 ½ 스푼, 정종 3T
썩갓, 당근, 통깨, 두부

■ 만드는 법

- ❶ 오리고기, 양파, 대파, 마늘, 생강, 후추, 소금, 참기름, 통깨, 두부, 계란2개를 곱게 믹서에 갈아 주물러 4등분으로 나누어 놓는다.
- ❷ 고추는 깻잎이 씻은 후 반으로 갈라 씨를 제거한 후 안쪽으로 마른 가루를 발라 그 속에 ❶번 고기를 넣어 예쁘게 만들어 계란 옷을 입혀 지진다.
- ❸ 깻잎은 깻잎이 씻은 후 물기 제거 후 등쪽으로 마른 가루를 묻혀 ❶고기를 넣고 길이를 반 접어 계란 옷을 입힌 후 지져낸다.
- ❹ 완자는 ❶ 고기를 주물러 동글납작하게 만든 후 그 위에 홍고추 꽃을 만들고 썩갓으로 잎을 만들어 계란옷을 입힌 후 예쁘게 부쳐낸다.



오리 돈부리

■ 재료

오리가슴살 120g, 설탕 1½큰술, 후추 약간, 팽이버섯 20g, 대파 ½뿌리, 다시마 10g, 진간장 2큰술, 표고버섯 2개, 김 ½장, 식용유 2큰술, 맛술 2큰술, 소금 약간, 양파 ½개, 가스오다시 2컵, 정종 2큰술, 생강 5g, 계란 2개

■ 만드는 법

- 1 오리가슴살을 얇게 썰어 소금, 후추로 밑간을 한다.
- 2 냄비에 가스오다시, 진간장, 맛술, 정종, 설탕을 넣고 소스를 끓인다.
- 3 돈부리용 냄비에 기름을 두르고 오리 가슴살을 넣고 볶은 후 물 100cc와 양파, 대파를 넣는다.
- 4 팽이버섯과 표고버섯을 넣어 끓인 후 계란을 위에 올리고 뚜껑을 덮어 익힌다.