



매콤해서 개운한 통후추 뿌린 오리스테이크

이렇게 준비하세요!

재료 : 오리가슴살(껍질벗긴 것) 4쪽, 백포도주 25cc(1/2컵), 통후추 2큰술, 버터 2g, 식용유 1큰술, 꼬냑 10cc(2작은술), 생크림 20cc(1/2컵), 소금

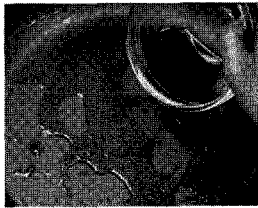
- ❶ 스테이크용으로 손질한 오리가슴살에 백포도주와 으갠 통후추를 뿌려 하룻밤을 재운다.
- ❷ 팬에 버터와 식용유를 두르고 재운 오리고기를 반쯤 익혀 소금간을 하고 불을 줄여 천천히 익힌다.
- ❸ 오리고기가 익으면 꺼내어 따뜻하게 두고 팬에 남은 오리 육즙에 꼬냑을 붓고 살짝 태운다.
- ❹ ❸의 소스를 은근한 불에 졸여 생크림과 후추를 넣고 구운 오리고기 위에 뿌려낸다.
- ❺ 감자요리를 곁들이면 좋다.



❶ 스테이크용 오리가슴살에 백포도주와 으갠 통후추를 뿌린다.



❷ 팬에 버터와 식용유를 두르고 양념한 오리를 굽는다.



❸ 구울 때 나온 오리고기 육즙에 꼬냑을 부어 살짝 끓인다.



❹ 조리 육즙에 생크림과 남은 후추를 넣어 섞는다.