



극수~한 최고의 건강식

오리누룽지백숙



이렇게 준비하세요!

• 재료 : 통오리 1마리, 생강슬라이스 1숟가락, 마늘슬라이스 1숟가락, 청주 2숟가락, 대파 10cm, 황기 20cm, 오가피 10cm, 밤 5개, 대추 5개, 수삼 1개, 찹쌀 누룽지 1공기, 소금, 후춧가루 약간

- 1 오리 공지의 기름부분은 가위로 잘라서 제거하세요.
- 2 끓는 물에 생강, 마늘, 청주를 넣고 1의 오리를 한 번 데쳐주세요.
- 3 냄비에 통오리, 대파, 황기, 오가피, 밤, 대추, 수삼을 넣고, 오리가 잠길 정도의 물의 넣고 끓여 줍니다.
- 4 다 익으면 마지막에 찹쌀누룽지를 넣어 끓인 다음 소금, 후춧가루로 간을 해주며 마무리 하세요.

TIP. 오리의 공지부분을 제거하지 않으면 누린내가 심하게 날 수 있으니 꼭 제거해주세요.



1



2



3



4