



꽃빵과 함께라면 더 행복한

# 오리고추잡채

이렇게 준비하세요!

• 재료 : 오리가슴살(혹은 생고기) 100g, 청피망 1개, 홍피망 1개, 노란색파프리카 1개, 양파 1/2개, 식용유 약간



- 1 오리가슴살이나 생고기를 준비해주세요.
- 2 기름 부분을 떼어낸 후 가늘게 채썰어 준비한 오리밑간을 넣고 조물조물 섞어주세요.
- 3 2를 팬에 기름을 약간만 두르고 볶은 후 접시에 담아 식혀주세요.  
팬을 깨끗이 닦고 다진 마늘과 다진 생강을 먼저 넣고 볶다가 향이 나면, 2를 넣고 다시 볶다
- 4 가 간장과 소금, 후춧가루를 넣어 간을 맞추며 다시 한 번 볶아주세요.
- 5 청, 홍피망과 양파는 채썰어 준비해주세요.
- 6 5를 넣고 오리고기와 함께 채소들이 익을 때까지 볶아주세요.

TIP. 오리고기는 굵거나 볶을 때 기름이 많이 나오므로 기름을 조금만 넣어 주셔야 해요.



2



3



4



5



6