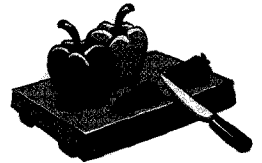


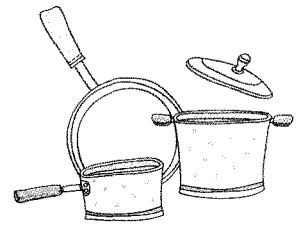
Cooking
Hyun's Cooking Class

닭고기 부추 **부**침개



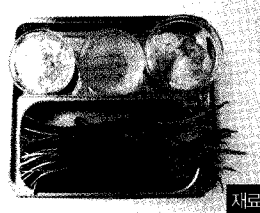
현성남 생활요리전문가
플러스현국





재료

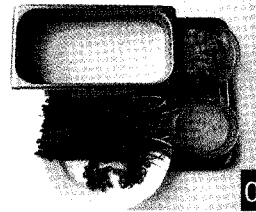
닭고기 180g, 밀가루 1½컵, 옥수 1½컵, 달걀 2개, 청고추·청양고추 1개씩, 소금 1작은술




재료

초간장

간장 1큰술, 식초 1큰술, 설탕 1/2큰술, 물 1큰술



만들기

- 1 부추는 깨끗이 다듬어 씻어둔다.
- 2 닭고기는 우유에 담갔다가 씻고 채썰어 소금, 후추, 청주에 밑간한다.
- 3 청고추, 청양고추는 송송 썰어둔다.
- 4 후라이팬에 식용유를 넉넉히 두르고 부추를 반죽에 적셔 깔고 나머지 반도 반죽을 적셔 반대방향으로 펴서 간다.
- 5 납작하게 펴서 정리된 부추전 위에 닭고기를 펴서 얹고 고추를 등성등성 뿌린 후 마지막으로 달걀을 펴서 뿌린다.
- 6 아래가 적당히 익으면 뒤집어서 노릇하게 익혀낸다. 



04



05-1



Tip

- 부추 대신 쪽파로 해서 먹는다.
- 옥수(멸치 10g, 다시마 10×10 1장, 물 3컵) 대신 물을 넣어도 좋다.
- 매콤한 걸 좋아하는 사람은 닭고기를 고춧가루, 소금, 후추로 밑간해도 좋다.