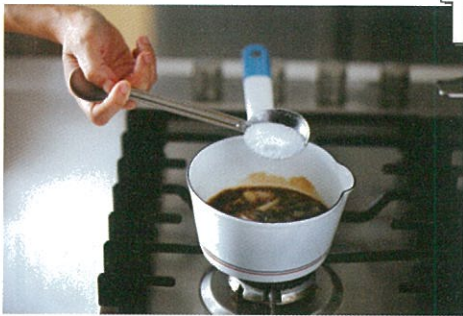


닭파산적

천바람이 부는 계절, 거리 포장마차에서 솔솔~ 풍겨오는 닭꼬치 냄새는 가는 걸음을 멈추게 한다.
닭고기는 대파를 곁들여 먹으면 닭고기 특유의 비린 맛을 줄여주고 비타민 A·C·K 등의 영양을 보충
할 수 있어 맛과 영양을 보완할 수 있다.

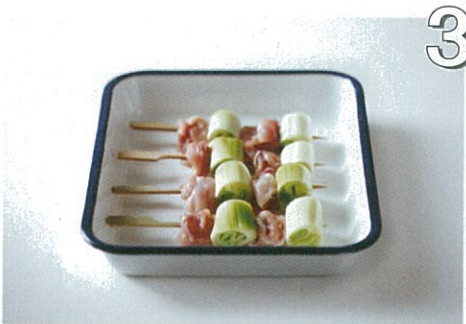




소스 재료가 한소끔 끓어오르면 설탕을 넣는다.



닭다리살은 한 입 크기로 썬다.



꼬치에 닭고기와 파를 번갈아 끼운다.



꼬치에 소스를 바르면서 노릇하게 굽는다.



재료

닭다리살 3쪽, 대파 2대, 소스(맛술 · 간장 1/2컵씩, 설탕 3큰술, 대파 1대, 마늘 2쪽)



만드는 법

1. 작은 냄비에 맛술과 대파, 으갠 마늘을 넣고 한 번 끓인 뒤 간장을 넣는다.
2. ①이 다시 끓어오르면 설탕을 넣고 잘 저어가며 약한 불에 2분 정도 졸인다.
3. 닭다리살은 한 입 크기로 자르고 대파는 2.5cm 길이로 썬 후 꼬치에 닭고기와 파를 번갈아 끼운다.
4. 석쇠에 기름을 바르고 은근한 불에 올린다. ③의 꼬치를 석쇠에 올려 은근하게 굽는다. 고기가 거의 다 익으면 소스를 바르면서 양면을 굽는다. 