

1. 치킨그로메스키(러시아식 크로켈)

<재료>

닭고기.....400g
 양파.....1개
 양송이.....½컵(얇게 썰어서)
 버터.....3 T.S
 소금.....2 t.s
 후추.....¼ t.s
 베이컨.....9~10조각
 당근.....1개
 백포도주.....2 T.S

화이트소오스

버터3 T.S
 밀가루4 T.S
 스프 또는 우유 ½컵

입혀서 지지는 재료(입히는 옷)

밀가루.....1 ½컵
 소금.....½ t.s
 달걀.....2개
 우유.....1컵
 셀러드.....1 T.S
 껌질콩.....½컵
 파아슬이.....3~4일
 기름.....8 T.S

<만드는 법>

- ① 닭고기는 1cm 사방으로 썰어서 소금 후추로 조미하여 질때 백포도주를 넣는다.
- ② 양파는 잘게 썰어서 버터로 볶고 닭고기를 넣어 같이 살짝 볶는다.
- ③ 양송이를 얇게 썰어 놓는다.
- ④ 화이트소오스를 만든다. 버터를 프라이 팬에 녹이고 밀가루를 넣고 서서히 저어 섞으며 볶다가 스프 또는 우유를 넣고 되직하게 한다.
- ⑤ 닭고기, 양파, 양송이를 화이트 소오스에 같이 섞고 3~4분정도 찐다.
- ⑥ 베이컨은 길이 7cm 넓이 5cm 정도 얇게 썬다.

⑦ 모든 재료를 합하여 썬것을 베이컨에 싸서 돌돌 만든다. (마치 가마니섬 모양)

⑧ 입혀서 지지기 위한 재료를 만듭니다. 밀가루 소금, 달걀, 우유, 셀러드유 등을 합하여 골고루 섞는다. (명우리가 지지 않도록)

⑨ 베이컨에 싸 닭고기를 입히는 재료에 무쳐서 기름에 갈색이 되도록 지지낸다.

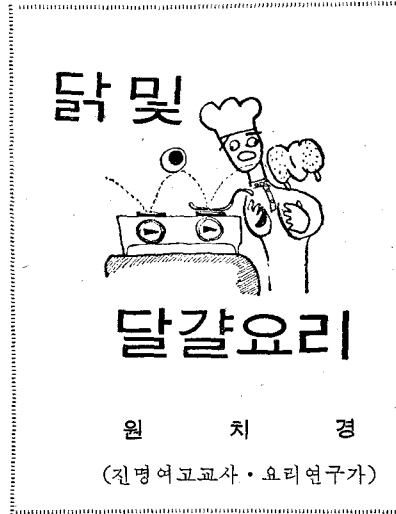
⑩ 껌질콩은 다듬어서 소금물에 파랗게 데쳐 놓는다.

⑪ 당근은 5cm 길이로 도톰하게 썰어서 소금물에 데쳐낸다.

껌질콩, 당근데친 것을 버터에 살짝 볶아낸다.

<담는 법>

접시에 닭고기 지지낸 것을 놓고 그 옆에 껌질콩, 당근을 보기 좋게 절들이고 파아슬이로 장식하여 식기전에 식사한다.



2. 마카로니 오무렐

재료

달걀.....4개
 소금.....¼ t.s
 후추.....½ t.s
 마카로니.....50
 양파.....1개

햄.....40g 기름.....4T.S

도마도케참.....4T.S 화학조미료.....약간

<만드는 법> ① 마카로니는 물을 많이 붓고 삶아서 물에 헹구어 물기를 뺀다.

② 양파와 햄은 잘게 썰어서 프라이팬에서 볶을 때 후추 소금으로 조미하고 마카로니도 섞는다.

③ 달걀을 물에 섞어 소금, 화학조미료, 후추를 조금 넣고 지단을 부칠 때 반숙쯤 될 때 마카로니를 한편에 놓고 다시 반을 접어서 접시에 꺼내어 놓는다.

<담는 법> 접시에 일인분씩 닭고 토마도케참을 위에 얹어 따뜻할 때 식사한다.

※결드리는 것으로 단무우지나,삼색초나물(오이, 당근, 무우)등을 놓으면 더욱 좋다.