

닭고기와 씨러리 볶음

<재료>

닭고기	250g
씨러리	100g
당근(적은것)	½개
파	5cm
생강	3쪽
계란흰자위	½
갈분가루	1t.s.
간장	1½T.S.
기름	4T.S.
정종	1T.S.
국물(고기국물)	2T.S.
화학조미료	¼t.s.
설탕	1t.s.

<만드는 법>

① 닭 고기는 연한 것으로 얇게 썰어서 갈분, 소금, 계란 흰자위를 섞는다.

② 당근은 가늘게 채를 썬다.

③ 씨러리는 얇게 가늘게 썬다.

④ 파는 다지기로 썬다.

⑤ 생강은 얇게 썬다.

⑥ 불에다 간장, 정종, 설탕 국물 갈분, 화학조미료를 섞는다.

⑦ 기름을 넣고 달군 후라이팬에 닭고기를 넣고 빨리 볶아 낸다.

⑧ 닭고기 볶은 냄비에 파 생강, 씨러리, 당근을 넣고 ⑤를 전부 넣고 강한 불에서 볶아 낸다.

<담는 법>

닭고기와 볶아낸 씨러리를 따뜻할때 접시에 담아 낸다.

달걀 감자부침

<재료>

달걀	7개
감자	450g
빼터	2T.S.
우유	1½T.S.
소금	1T.S.
베이콘	20g
후추	¼T.S.
파아슬이	1

<만드는 법>

① 감자는 껍질을 벗기고 큼직하게 썰어서 얇은 소금물에 푹 삶고 물기를 비운 다음 냄비에 담은 채로 불에 쪄서 습기가 없도록 증발 시킨다. 이것을 더운김에 잘 찌서 소금, 후추 가루로 조미하고 우유 빼터를 섞고 달걀 한개를 깨서 섞은 다음 다시 약한 불에 얹어 놓고 저으며 반죽을 한다.

② 이것을 6등분 하여 한 개씩 젖은 행주 위에서 컵 모양을 만든후 빼터를 바른 철판에 나란히 놓는다.

③ 베이콘을 가로로 이등분 하여 두장씩 감자 쪄안에 깔고 달걀은 한개씩 깨뜨려서 쪄 속에 넣는다. (이때 노른자위가 가운데로 가도록 조심하여야 한다).

④ 이렇게 하여 350°C 온도의 오븐에 약 5분간 구워 낸다.

<담는 법>

달걀이 반숙보다 더 익었을때 꺼내서 파아슬이를 듬뿍 담은 접시에 6인분을 다 함께 담아 낸다.

※ 오븐이 없을때는 빼터 바른 후라이팬에다 뚜껑을 덮고 뚜껑위에 약간의 숯불을 올려 놓고 10분가량 구워 내면 된다. 이럴 경우 밀붙을 아주 약하게 한다.

