

# 우유를 이용한 요리



그라탕

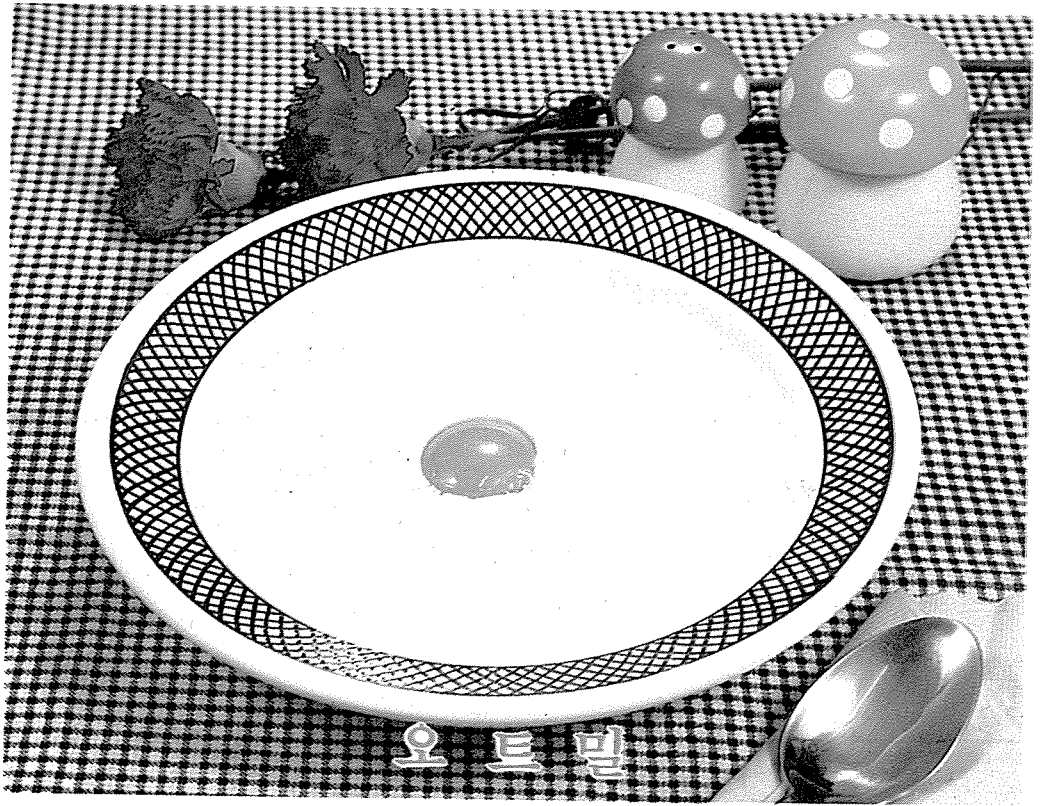
## 〈재 료〉

치즈.....	50g
햄 .....	100
베이컨.....	2 장
양파.....	100g
당근.....	100g
세러리.....	30g
양송이버섯.....	30g
파세리.....	20g
밀가루.....	2 큰술
버터.....	3 큰술
육수.....	½컵
우유.....	1 컵
빵가루.....	½컵
소금.....	½작은술
백후추.....	¼작은술

## 〈만드는 법〉

- ① 햄, 베이컨, 양파, 당근은 1cm각으로 얇게 썰고 세러리는 겉껍질을 벗겨 어슷하게 썰고 양송이버섯은 얇게 썰어 놓는다.
- ② 프라이팬에 버터를 두르고 ①의 재료를 충분히 볶아 소금, 백후추로 간을 맞추다.
- ③ 다른 팬에 밀가루와 버터를 동량으로 약한 불에서 볶다가 육수를 조금씩 붓고 끈게 풀어 끓으면 우유를 넣어 한번 끓인후 소금, 백후추로 간을 맞춘다.
- ④ 그라탕 그릇 안쪽에 버터를 바르고 ②를 담고 그 위에 ③의 소스를 넣어 그위에 체에 내린 빵가루, 치즈를 올려 200℃ 오븐에서 15분간 굽는다.
- ⑤ 구워낸 그라탕 위에 파세리 다진 것을 올린다.

# 우유를 이용한 요리



## 〈재 료〉

우유.....	1½ 컵
오트.....	1 컵
물.....	1½ 컵
달걀노른자.....	1 개분
설탕 또는 소금.....	적량

## 〈만드는 법〉

- ① 냄비에 오트와 물을 담고 나무주걱으로 저으면서 끓인다.
- ② 오트가 거의 익을 무렵 우유를 붓고 한번만 살짝 끓인다.
- ③ 완성된 오트밀을 그릇에 담고 달걀노른자를 가운데 올려 기호에 따라 소금이나 설탕, 우유를 곁들인다.