

아주 특별한

# 오리



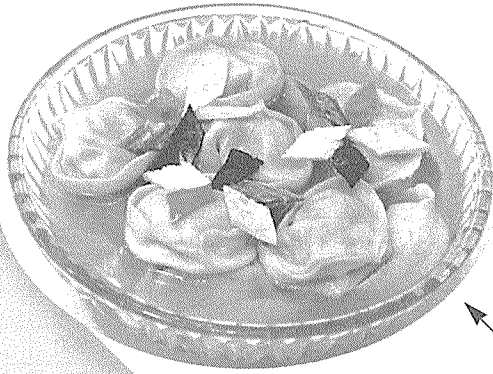
## 오리 장조림

### 재료

오리 1마리  
진간장 3T  
조선간장 1T  
물엿 2T  
설탕 1T  
후추 1T  
마늘 6쪽  
생강 3쪽  
술 2T  
메추리알

### 이렇게 만들어요

1. 메추리알은 연한 소금물에 넣어 증불에서 삶아 껍질을 벗긴다. 메추리알은 깨지기 쉬우므로 주의한다.
2. 오리고리는 끓는 물에 표면만 익을 정도로 살짝 데친다.
3. 냄비에 간장을 비롯한 양념 등을 넣고 은근한 불에서 조리한다.
4. 간장조림장이 자작하게 졸아들고 고깃살이 찢어질 정도가 되면 불에서 내린다.
5. 오리고기는 먹기 좋게 찢어 메추리알과 담아낸다.



## 오리고기 만두

### 재료

오리고기	오리뼈	배추김치
양파	생강	파
마늘	참기름	술
후추	계란	밀가루
석이	미나리	당근

### 이렇게 만들어요

1. 오리뼈를 생강, 양파, 마늘을 넣고 끓인다 (푹 고아야함).  
\* 다시마를 넣으면 더욱 좋음. 담백하고 시원한 만둣국물이 됨.
2. 밀가루에 계란물과 식용유 몇 방울, 물을 넣어 반죽하여 비닐봉지에 넣어 둔다.
3. 오리고기는 껍질과 고기를 곱게 다져 양파, 생강, 파, 마늘, 술, 후추를 넣어 잘 혼합한다.
4. 배추김치는 곱게 썰어 물기를 짰 후 계란물을 조금 넣고 ③과 다시 혼합한다.
5. ②번 밀가루 반죽을 여러번 반복하여 치대서 만두피를 만들고 ④번의 속을 넣어 만두를 만든다.
6. 계란 황백지단, 미나리초대, 석이, 당근을 실백으로 사용한다.