



# 오리 단호박 영양죽



## 재료

오리고기 200g	단호박 1개	참쌀가루 1컵
수삼 2뿌리	햇콩 약간	은행
대추	잣	

## 요리방법

- 1 단호박 1개는 찹쌀에 살짝 찌서 뚜껑을 잘라서 속을 판 후 호박 그릇을 만들어 놓는다.
- 2 오리고기는 삶아서 찢어놓고 국물에 수삼도 넣어 끓인다.
- 3 단호박 반개는 삶아서 믹스에 갈아 2와 함께 끓인다.
- 4 참쌀가루 ½컵은 용수를 만든다.
- 5 햇콩도 삶아 놓는다.
- 6 은행은 볶아서 껍질을 까놓는다.
- 7 대추는 씨를 빼고 대추살을 말아서 꽃을 만들어 잘라 놓는다.
- 8 2와 3을 합하여 끓이다가 4와 5를 넣고 참쌀가루 ½컵을 넣어 죽을 만들어 소금으로 간을 한다.
- 9 호박그릇에 8을 넣고 은행, 대추, 잣으로 장식한다.
- 10 대추위에 수삼 순으로 넣고 김밥처럼 말아서 찹쌀에 20분쯤 찐다.



# 오리 날개조림



## 재 료

오리날개 10개	전분	생강 1쪽
마늘 5쪽	마른고추 약간	정종 ½컵
간장 ½컵	설탕 ½컵	물엿약간
참기름	후추 약간	

## 요리방법

- 1 날개를 손질한 후 밀간을 한다.
- 2 전분을 묻혀서 2번정도 튀겨 낸다.
- 3 위의 소스를 만든 후 조리낸다.
- 4 생강, 마늘을 피내주고 마른 고추는 토막을 낸 후 간장, 정종, 설탕, 물엿, 물을 혼합한 후 ½이 되도록 30분 정도 끓여준다.
- 5 위의 소스에 생강, 마늘, 고추를 넣고 조리서 낸다.