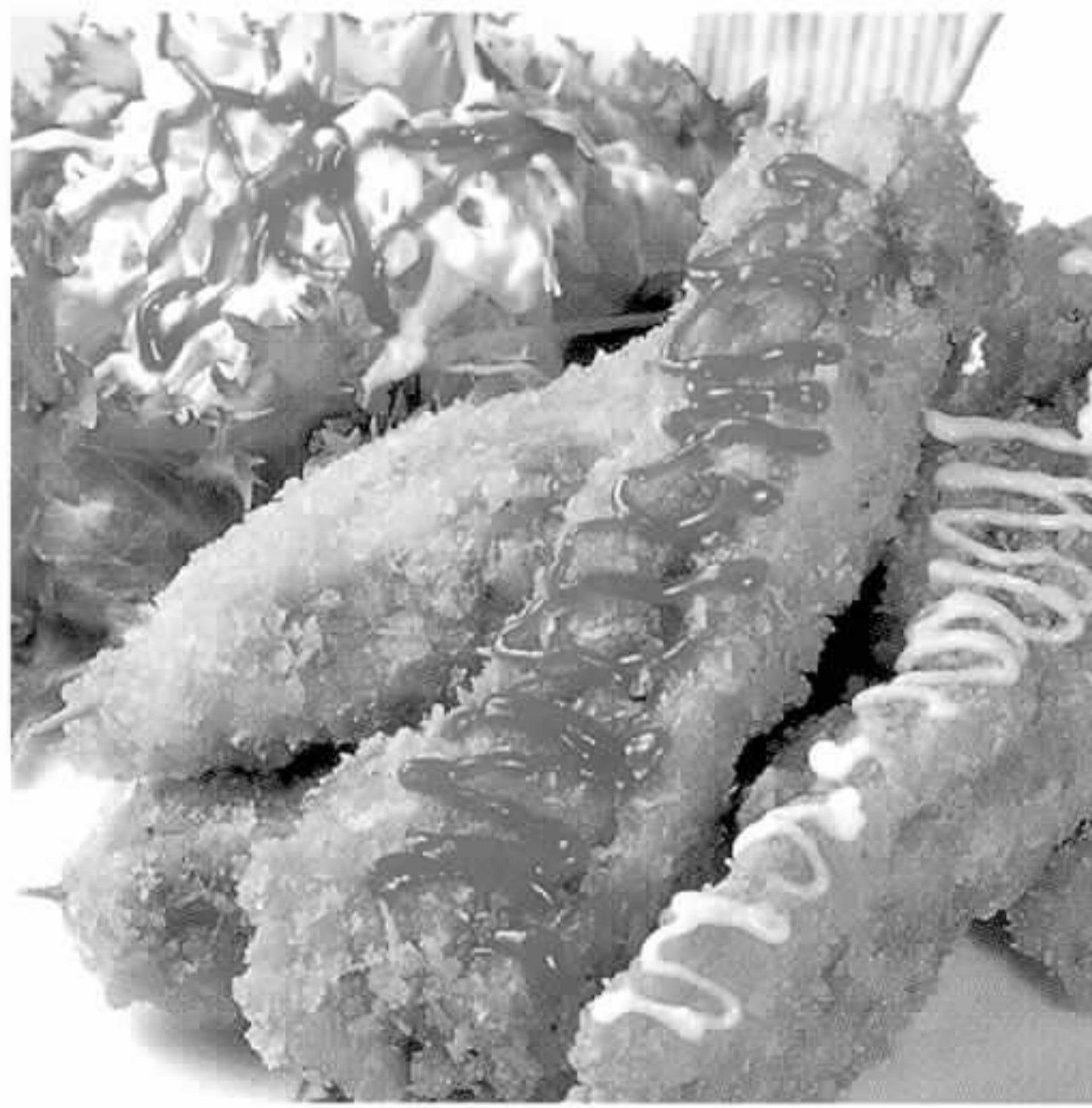
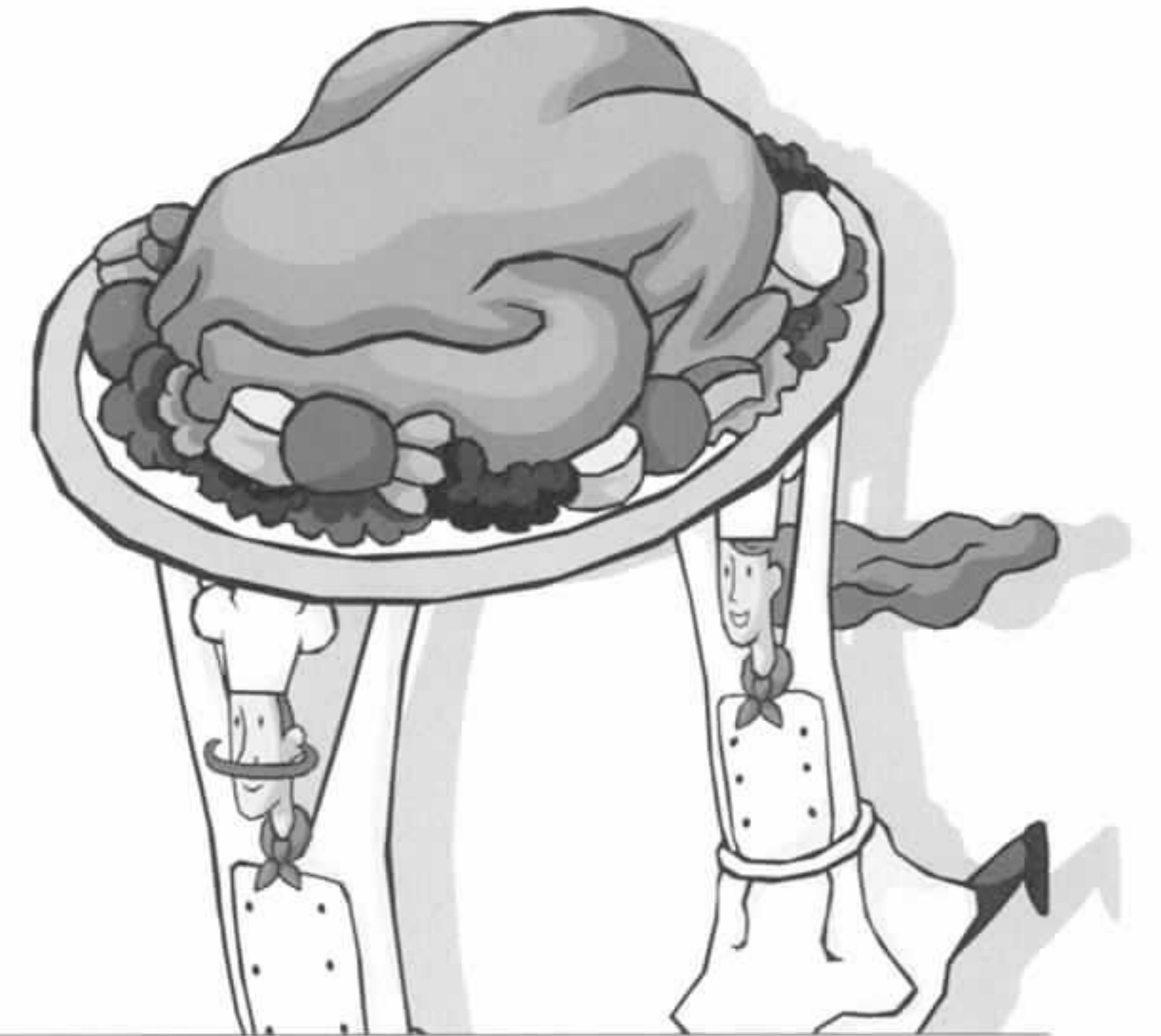




# 어디서나 부담없이 즐기는 오리ستيك 커틀렛



## \*재 료:

오리고기 300g, 계란 2개, 빵가루 2컵, 식용유, 케찹, 채소(양배추채, 당근채, 치커리), 케찹, 양겨자, 마요네즈, 꼬챙이

## \*양 념:

소금·후추 약간씩, 생강즙 1/2큰술, 청주 1큰술

## \*양 념:

소금·후추 약간씩, 생강즙 1/2큰술, 청주 1큰술

- 1 오리고기는 3~4cm폭에 8~10cm길이, 0.7cm두께로 썰어 칼등으로 두들겨 생강즙, 소금, 후추를 뿌려 밑간을 한다.
- 2 밀가루에 카레가루를 넣어 잘 섞는다.
- 3 계란은 풀어 놓는다.
- 4 밑간한 오리고기에 카레밀가루를 골고루 묻히고 계란물을 입혀 빵가루에 굴려 170℃로 끓는 식용유에 노릇하게 튀겨 꼬챙이를 끼운다.
- 5 접시에 오리ستيك 커틀렛을 담고 채소를 곁들인 후 케찹, 양겨자, 마요네즈를 뿌린다.



1 오리고기는 규격맞춰 썰어 소금, 후추로 간을 한다.



2 밀가루에 카레가루를 잘 섞는다.



3 계란은 거품이 나지 않게 풀어 놓는다.



4 밑간한 오리고기에 카레밀가루를 묻히고 계란물, 빵가루를 입힌다.

