

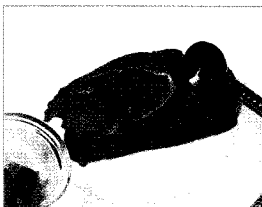


## 체리향에 취한 맛 오리가슴살 스테이크와 체리소스

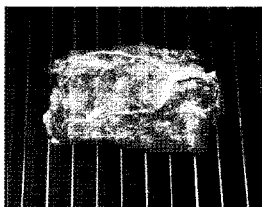
### 이렇게 준비하세요!

재료 : 오리가슴살 4쪽, 복숭아통조림 200g, 체리 200g, 오리육수 1/4컵, 적포도주 1큰술, 소금, 후춧가루

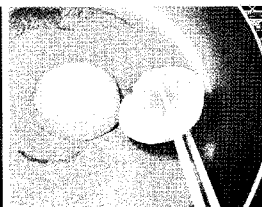
- ❶ 오리가슴살은 껍질을 벗기고 스테이크용으로 손질하여 소금, 후춧가루를 뿌려 5분간 재웠다가 팬이나 예열된 오븐에 굽는다.
- ❷ 복숭아 통조림은 먹기 좋게 썰어 팬이나 예열된 오븐에 굽는다.
- ❸ 체리와 체리시럽을 팬에 넣고 졸여 오리육수와 적포도주를 넣어 약한 불에서 3분정도 졸인다.
- ❹ 구워낸 오리스테이크를 먹기 좋게 잘라 담고 복숭아를 곁들인 후 체리소스를 뿌린다.



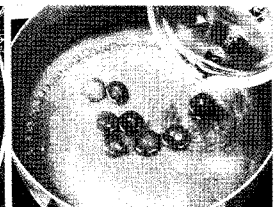
❶ 오리가슴살은 스테이크용으로 손질하여 소금, 후추로 간한다.



❷ 예열된 오븐에 넣어 굽는다.



❸ 복숭아 통조림은 팬에 지진다.



❹ 체리와 체리시럽, 오리육수, 적포도주를 넣고 끓여 졸인다.