

DUCK



와인에 품격! 연갈 파티에도 잘 어울려요~

와인오리구이



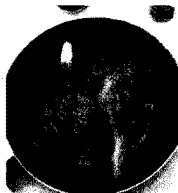
이렇게 준비하세요!

- 재료 : 오리다리 4개, 붉은양파 1/2개, 방울토마토 10개
- 오리밀간 : 레드와인 1컵, 월계수잎 6장, 바질 1손가락, 통후추 1/3손가락

- 1 오리다리는 칼집을 내서 레드와인, 월계수잎, 바질, 통후추에 1시간 동안 재워두세요.
- 2 1을 체에 받쳐서 물기를 제거하고 달군 팬에서 겉면을 앞뒤로 노릇하게 구워줍니다.
- 3 오븐팬에 2를 담고 200도에서 50분간 구운 뒤,
- 4 방울토마토, 채 썬 붉은 양파를 팬에 볶아 소금을 뿌려서 곁들여주세요.



1



2



3



4