



한끼 식사로도 그만! 속이 든든한

## 오리파이



### 이렇게 준비하세요!

• **재료** : 오리기슴살 300g, 다진마늘 0.5숟가락, 오레가노 0.5숟가락, 레드와인 1숟가락, 양파 1/2개, 양배추 1줄, 간장 1숟가락, 설탕 0.3숟가락, 후춧가루 약간, 엑스트라버진 올리브오일 5숟가락, 계란물(계란노른자1개+물 1숟가락) • **파이반죽** : 중력분 2.5컵, 물 1.2컵, 소금 약간

- ❶ 오리기슴살을 잘게 다지고 양파와 양배추는 곱게 다져서 준비합니다.
- ❷ 팬에 다진마늘을 볶다가 다진오리와 양파, 양배추를 넣고 노릇하게 볶아지면 오레가노와 레드와인을 넣어주세요.
- ❸ 레드와인이 줄어들면 간장, 설탕, 후춧가루로 간을 하세요.
- ❹ 파이반죽재료를 모두 섞어 30분간 숙성시켜주시고,
- ❺ 30분후 반죽을 5등분해서 최대한 얇게 밀어주세요.
- ❻ 파이반죽에 파이 속을 채우고 계란물을 발라서 180°C 오븐에서 30분간 구우면 완성!

**TIP.** 파이의 겉을 만들기 위해서 얇게 밀 파이반죽의 앞, 뒷면에 엑스트라버진 올리브오일을 충분히 발라서 겹쳐주세요. 파이의 바닥에 3장을 겹치게 두고 파이 속을 올린 다음 위에 2장을 겹치게 올린 후 가장자리를 오므리면 완성!

