김치찌개

돼지고기 목살 물(쌀뜨물) 넣고 끓임. 고기 기름 맛이 중요. 오래 끓일수록 좋음. 된장을 넣어도 좋음.
익은 김치 투하
고추, 대파 송송 썰어 넣음
마늘 1숫갈 정도
국간장 한숫갈
새우젓
고춧가루(고운것+굵은것)
양파
두부

쌀뜨물 보관은 4~5일 정도 된다 함.

쌀 씻기
첫 물은 그냥 버림
둘째, 셋째 쌀뜨물을 보관

계란후라이
들기름
계란
국간장

From:
http://theta5912.net/ - **reth**

Permanent link:
http://theta5912.net/doku.php?id=public:recipes:%EA%B9%80%EC%B9%98%EC%B0%8C%EA%B0%9C

Last update: **2021/03/13 02:26**