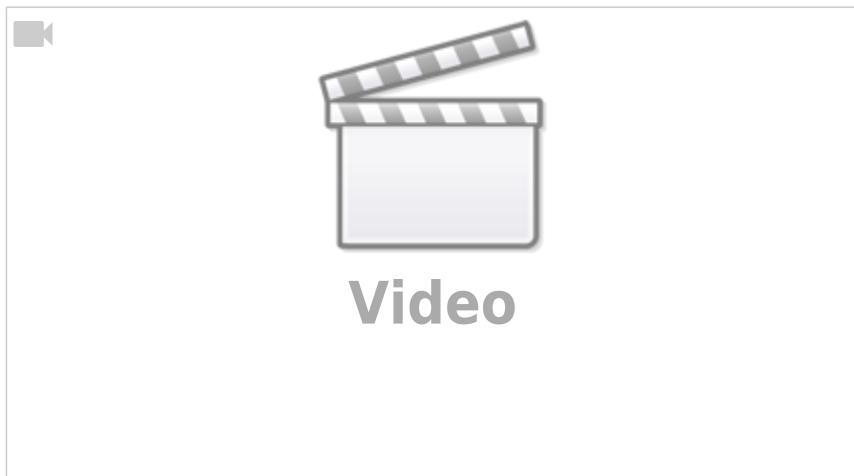


무수분 수육

- 재료
 - 양파
 - 사과
 - 돼지고기
 - 쌈화탕
 - 마늘
 - 대파
- 조리
 1. 양파, 사과 넓직하게 썰어서 바닥에
 2. 돼지고기 물기 제거 후 위에
 3. 쌈화탕 골고루
 4. 마늘 으깨서 덮어
 5. 대파 잘라서 덮어
 6. 50분 약불에, 확인 후 10분 뜸들이기.

□500원으로 돼지고기 잡내 제거! □세상 가장 쉬운 수육 삶는 법!



From:
<http://theta5912.net/> - reth

Permanent link:
<http://theta5912.net/doku.php?id=public:recipes:%EB%AC%B4%EC%88%98%EB%B6%84%EC%88%98%EC%9C%A1>

Last update: 2024/11/26 17:23

