

무수분 수육

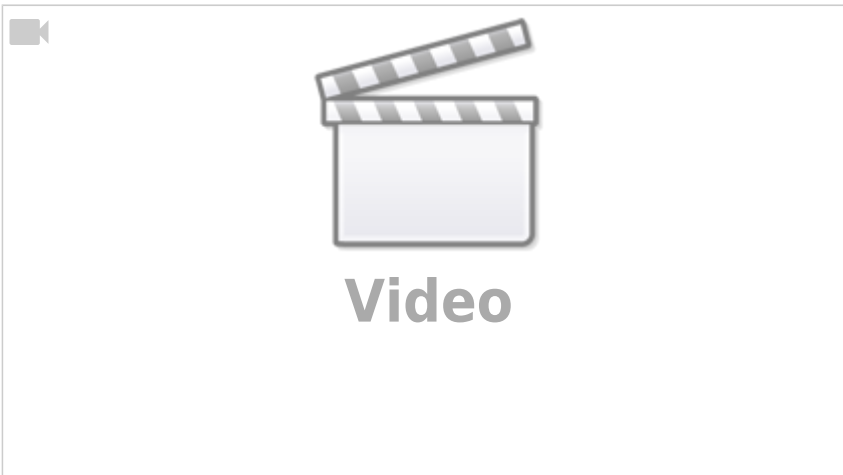
- 재료

- 양파
- 사과
- 돼지고기
- 쌍화탕
- 마늘
- 대파

- 조리

1. 양파, 사과 넓직하게 썰어서 바닥에
2. 돼지고기 물기 제거 후 위에
3. 쌍화탕 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

