

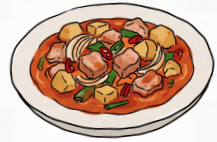
돼지고기 짜글이

15분

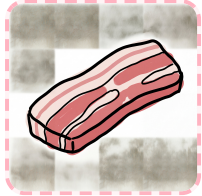
난이도 쉬움

3인분

매장 레시피 그대로 공개합니다!



재료 12



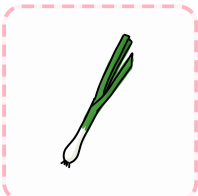
삼겹살
600g



묵은지
225g



양파
400g



대파
100g

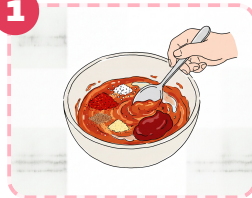
- 중간 고춧가루 90g ○ 꽃소금 16g
- 후추 6g ○ 소고기 다시다 42g
- 사이다 50g ○ 소주 7g
- 고추장 140g ○ 물 900ml

셰프의 팁

- 💡 후추가 많이 들어가 매콤하면서도 칼칼한 맛을 냅니다.
- 💡 양파를 큼직하게 썰어 듬뿍 넣으면 설탕 없이도 자연스러운 단맛이 납니다.
- 💡 강한 불에서 8분 정도 졸이듯 끓여야 고기와 야채의 맛이 국물에 진하게 배입니다.

조리 순서

1



양념장 만들기

불에 고춧가루, 꽃소금, 후추, 다시다, 사이다, 소주, 고추장을 넣고 골고루 섞어줍니다.

“골고루 섞어주시면 돼요”

2



냄비에 김치 깔기

전골 냄비 바닥에 준비한 묵은지를 먹기 좋은 크기로 담아줍니다.

“묵은지 225g”

3



고기 썰어 넣기

삼겹살을 한 입 크기로 썰어서 냄비의 김치 위에 올려줍니다.

“한 입 크기로 이렇게”

4

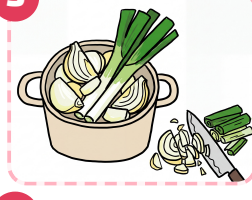


양념장 얹기

만들어 둔 양념장 중 145g을 고기 위에 얹어줍니다.

“양념장 145g 넣을게요”

5



야채 썰어 올리기

양파는 큼직하게 썰고 대파와 함께 냄비에 가득 올려줍니다.

“큼직큼직하게”

6



물 붓고 졸이기 강불 8분

물 900ml를 붓고 가장 강한 불에서 약 8분간 졸이듯 끓여 완성합니다.

“강한 불로 8분간”

