

정기품 한양식 소불고기 양념 활용레서피



소고기 나베

준비재료



알배추 8장, 깻잎 10장, 불고기 100g, 모듬버섯 100g, 물 1200ml
 정기품 한양식 소불고기 양념 1봉
 2~3인분 기준

- Step 1 배추, 깻잎, 소고기, 배추 순으로 재료를 쌓아 잘라줍니다.
- Step 2 냄비에 Step1과 버섯을 알맞게 넣습니다.
- Step 3 냄비에 소스와 물을 넣습니다.
- Step 4 국물이 끓고 소고기가 익으면 소고기나베를 완성합니다.