정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피

준비재료

생오리 500g, 양파 2/3개, 팽이버섯 20g, 당근 1/2개,
대파 1/2개, 깻잎 5장, 정기품 고추장돼지주물럭 양념 1봉

2~3인분 기준

Step 1 생오리를 적당하게 썰어
정기품고추장돼지 주물럭 양념에 30분간 재워둡니다.

Step 2 팬에 오리를 1/2정도 익힌 후 당근, 양파를 넣고 볶아 줍니다.

Step 3 오리가 다 익으면 깻잎, 대파, 버섯을 넣고 볶아 완성 합니다.