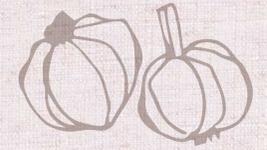


# 정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피



## 채소순대볶음

### 준비재료



순대 600g, 양배추 6장, 청양고추 1.5개, 당근 1/2개, 양파 1/2개, 깻잎10장, 정기품 고추장돼지주물럭 양념 1봉  
2~3인분 기준

- Step 1** 기름을 두른 팬에 순대와 먹기 좋은 크기로 썬 양파, 당근, 양배추를 넣고 약불에 약 2분간 익힙니다.
- Step 2** 정기품 고추장돼지주물럭 양념을 넣고 골고루 저어가며 익혀줍니다.
- Step 3** 채소가 완전히 익으면 깻잎을 넣고 한번 잘 저어준 뒤 불을 끄고 완성합니다.