

정기품 고추장돼지주물럭 양념 활용레서피



대패삼겹볶음밥

준비재료



대패 삼겹살 350g, 밥 1.5공기, 양파 ½개, 당근 ⅓개, 피망 ½개, 계란 1알, 참기름과 김가루 약간, 정기품 고추장돼지주물럭 양념 1봉
2~3인분 기준

- Step 1** 대패 삼겹살을 한입 크기로 썰어 정기품 고추장돼지주물럭 양념에 약 30분간 먼저 재워두고, 채소 재료들을 작게 각둑 썰기하여 준비해둡니다.
- Step 2** 기름을 두른 팬에 재워둔 삼겹살, 양파, 당근, 피망을 순서대로 넣고 저어가며 익힌 뒤 밥을 넣고 골고루 볶습니다. 동시에 작은 후라이팬에 계란 후라이를 준비합니다.
- Step 3** 모든 재료가 익으면 불을 끄고 준비해둔 계란 후라이를 올립니다. 참기름과 김가루를 뿌려 완성합니다.