무수분 수육

- 재료
  - 양파
  - 사과
  - 돼지고기
  - 쌍화탕
  - 마늘
  - 대파
- 조리
  1. 양파, 사과 넓직하게 썰어서 바닥에
  2. 돼지고기 물기 제거 후 위에
  3. 쌍화탕 골고루
  4. 마늘 으깨서 덮어
  5. 대파 잘라서 덮어
  6. 50분 약불에, 확인 후 10분 뜸들이기.

□500원으로 돼지고기 잡내 제거! □세상 가장 쉬운 수육 삶는 법!



From:
https://theta5912.net/ - **reth**

Permanent link:
https://theta5912.net/doku.php?id=public:recipes:%EB%AC%B4%EC%88%98%EB%B6%84%EC%88%98%EC%9C%A1

Last update: **2024/11/26 17:23**