짜사이 무침

짜사이 무침 재료; 짜사이 250g, 양파 1개, 오이 1/2개, 고추기름 3큰술, 식초 2큰술, 설탕 2큰술, 소금 1작은술 (+다진마늘 1/4작은술, 깨소금약간, 고운고추가루 약간)

1. 짜사이 물에 헹구어 불순물 제거, 물에 담궈 짠맛 빼줌 5~10분?
2. 짜사이 물기 꽉 짜줌
3. 양파, 오이 채썰어 소금 뿌려 10분이상 절여주고 물기 뺌
3-1. 대파 하얀 부분만 채 썰고 찬물에 헹궈 물기 제거
4. 짜사이, 양파, 오이 (+대파 채 썬 것) 함께 식초, 설탕으로 새콤달콤 간 해줌
5. 고추기름으로 버물 버물
6. + 마늘다진 것, 깨소금, 고운 고춧가루 첨가

참고
http://prologue.blog.naver.com/PostView.nhn?blogId=chaihyoun&logNo=110089212950&parentCategoryNo=&categoryNo=106&viewDate=&isShowPopularPosts=false&from=postView

https://www.menupan.com/cook/cookqna/cookqna_view.asp?id=86508

http://lview.m.ezday.co.kr/app/view_board.html?q_id_info=298&q_sq_board=6667701

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

Permanent link:
https://theta5912.net/doku.php?id=public:recipes:%EC%A7%9C%EC%82%AC%EC%9D%B4_%EB%AC%B4%EC%B9%A8

Last update: **2021/03/13 02:31**