

닭죽

재료 : 닭 반마리 통배추4/1쪽 통마늘6쪽
통후추 10알 불린콩 1컵 청주 2/1컵
마른고추 1개 물 or 홍삼달인물 6컵
참기름

1. 닭은 4토막 내고 껍질을 벗긴다.
2. 냄비를 뜨겁게 달구고 (연기가 날 정도로)
참기름 두른다.
뜨겁게 달군 냄비에 불을 끄고,
닭 껍질 있는 쪽을 바닥으로 가도록 담는다.
3. 다시 냄비에 불을 켜고,
뜨겁게 데운 청주를 닭 위에 두른다.
뚜껑 덮고 닭이 골고루 익을 때 가지
한두 번 뒤집어 주면서 익힌다.
4. 물 붓고, 통후추, 통마늘 넣고 팔팔 끓인다.
그리고 콩 넣어 15분 다시 팔팔 끓임.
5. 씻은 배추 툇툇 썰어 냄비에 넣고
뚜껑 덮어 중불에서 20분 끓인다.
6. 먹을 때 소금 간 한다.