

Chicken 2

Guam Chicken (or beef, pork)

- 1 whole chicken cut into medium size pieces
(drumstick, thigh)
- 1/2 cup chopped onion
- 3 large garlic cloves minced
- 3 tablespoons cooking oil
- 2 tablespoons brown sugar
- 3/4 cup soy sauce
- 2 tablespoons vinegar
- 1/2 cup water
- black pepper to taste

*chicken(or beef, pork) 껍질 벗기고 씻는다.

*큰 냄비에 oil 조금 부어 예열을 한 후, 여기에 치킨, 양파, 마늘 다진 거 넣어서 중간 불에서 10분정도 익힌다.

*여기에 브라운설탕, 식초, 간장, 물 그리고 후추를 넣어서 뚜껑을 덮어 약한 불에 1시간 혹은, 치킨이 익을 때까지 조리한다.

*혹 냄비에 안하면 물만 넣지 말고 채워 봤다가 오븐에 구워도 된다.

350°F(180°C)