

* 감자 약간 크게 깎둑 썰어서 냄비에 넣어 물을 잠기게 부어 푹 익힌다. (물엿기)

~~냄비에 1/2 스타크 버터 + 소금 + 빵가루 (큰 콩등) 넣어 조리~~

→ 냄비에 감자, 버터, 소금, 우유, 마크 넣어 버무리고 간다

* 큰접시에 Steak
· 매쉬감자
· Potato

* 냄비에 1/2 스타크 버터 + 소금 + 빵가루 (큰 콩 등) 넣어 조리

Salisbury Steak

- 1 large onion (12 ounces), halved
- 1/4 cup milk
- 1 large egg slightly beaten
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 10 ounces mushrooms, trimmed And sliced
- 1 tablespoon Worcestershire sauce

- 11/4 pounds ground beef chuck
- 1/4 cup finely crushed saltine crackers (about 6 crackers)
- 1/2 teaspoon salt
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 can (14 1/2 ounces) beef broth
- 3 tablespoons flour

중간에 1/2 스타크 버터 넣어 부린다
→ 감자에 마늘과 빵가루 넣어 조리
나머진 2/3에 비벼서
들여

→ 감자에 마늘과 빵가루 넣어 조리
나머진 2/3에 비벼서
들여

→ 다진다.

Mince enough onion to equal 1/4 cup. Thinly slice remaining onion. In large bowl combine minced onion, ground beef, crushed crackers, milk, egg, 1/4 teaspoon salt, and 1/8 teaspoon pepper just until well blended but not over mixed. Shape mixture into 4 oval patties, about 3/4 inch thick, handling meat as little as possible.

In nonstick 12-inch skillet, heat oil over medium-high heat. Add beef patties; cook until browned, about 4 minutes per side, reducing heat if necessary. With spatula, transfer patties to plate. Discard all but 2 tablespoons drippings from skillet. Add sliced onion, mushrooms, remaining 1/4 teaspoon salt, and remaining 1/8 teaspoon pepper to skillet. Cover; cook over medium-low heat, stirring occasionally, until onion is tender, about 10 minutes.

In small bowl blend broth and flour until smooth; add to skillet. Heat to boiling, stirring constantly. Return patties to skillet, pressing them down into sauce. Reduce heat to low; simmer, turning once, until patties are cooked through, about 10 minutes.

* 큰볼에 양파다진거 (1/2cup), 고기다진거, 부싯크래커, 우유, 달걀, 소금 넣어 버무리

* 고기 토바닥만하게 5장 만들어 pan에 기름 두르고 굽는다. 양파, 양송이, 구워 그릇에 옮겨

→ 그레이비 끓이면 고기 구운거 팬에 넣어 양파로 5분 익힌후 고기뒤집어서 5분 더 익힘.

<그레이비>

* 고기구운팬에 기름 2스푼 두르고

→ 양파 (반작을 2개 반작씩 작게 썰다) 넣고 → 양파에 버터 넣음

→ 소금, 우유 넣음 ⇒ 두껍된이 5분 후에 10분 쪄냄.

* 작은볼에 beef broth + 마가루 3T + Worcestershire 1T ⇒ 섞음

pan 10분 후에 작은볼 소스 섞은거 pan에 붓는다.

바꾸고 계속 저어준다. 끓을때까지.

