

1 kg = 2.2 pound.

SWEET AND SOUR MEAT BALLS

(500g) 다진개.
1 pound ground beef
1/2 cup bread crumbs
1 teaspoon salt

1/2 teaspoon black pepper
1 egg beaten (거품기함)
1/4 cup milk

Mix above ingredients and form into small balls. Brown in oil and set aside.

Sauce:

1/2 cup chopped onion
1/2 cup of sugar
1/4 teaspoon black pepper
1/2 cup catsup

6 tablespoons vinegar
2 teaspoons Worcestershire sauce
1 cup water

Mix together and heat. Drop the meat balls into sauce and simmer until sauce is thick and meatballs are tender.

- 1기 ball로 만들어서 팬에 기름 넉넉히 두르고 튀겨낸다
- 소스 냄비에 같이 넣어 끓인다. (끓인후 넣으면 안된다)
소스.
- 끓을때 좀 더 뽀뽀해지게 배가루+물 2컵 섞어서 풀어 넣는다.

<with 샐러드>

향파, 양배추, 피망, 바질무우 섞어 후추, 소금, 아미네즈 섞어 그릇에.
→ 샐러드 (나머진 건고양이)

* 점심에 meat ball. 밥. 김치. 샐러드랑.