

SWEET & SOUR CHICKEN

✓ 1	tablespoon cornstarch	✓ 1/2	teaspoon ginger
✓ 1	tablespoon cold water	✓ 1/4	teaspoon black pepper
✓ 1/2	cup sugar	2-3	pounds chicken pieces (Any kind) (잡기 벗기)
✓ 1/2	cup soy sauce		4. oz. can pineapple (버터 팬 2 개)
✓ 1/4	cup vinegar		chunks or rings
✓ 1	clove garlic minced		

In small saucepan, combine cornstarch and water. Add sugar, soy sauce, vinegar, garlic, ginger and pepper. Cook, stirring constantly, over medium heat until mixture thickens and bubbles. Brush chicken with mixture. Place chicken, skin side down, in a greased shallow baking pan. Bake at 425 for 30 minutes. Brush with sauce every 10 minutes. Turn chicken skin side up. Bake 30 minutes more, brushing with sauce. Drain pineapple and add to baking pan during the last 10 minutes. May use boneless or skinless chicken; adjust cooking time appropriately.

- 냄비에 모든 ✓ 한 스 넣는다
- 닭고기 껍질 벗기고 먹기 좋은 사이즈로 (약간 큰 깃털 제거)로 썰어 냄비에 넣어 잘 저 끓인다 (약간 거품 날때까지)
- 저사각 유리팬에 바르고 ~~치킨~~ 치킨 냄비에 유리팬으로 옮긴다 Oven에 넣어 굽는다 (425° 30분)
- 10분마다 열어 한번씩 소스랑 고기랑 뒤집어준다. 그리고 30분 더 굽는다
- 파인애플 (5 슬라이스) 잘게 썰어 고기랑 잘 섞어 oven에 10분 굽는다

* 간고양소에 따라 잘게 썰어 넣는다

보너스