

재료 (4 servings)

Amount	Measure	Name
40.00	ml	크노르 칠리 시즈닝 소스
500.00	ml	물
300.00	g	떡 (떡볶이 용)
100.00	g	어묵
100.00	g	쇠고기
100.00	g	양파
60.00	g	대파
50.00	g	간장
50.00	g	양송이버섯
40.00	g	황설탕
20.00	g	녹말
5.00	g	깨

준비

조리방법

1. 양파, 대파, 양송이는 슬라이스로 썰어서 준비해 놓는다.
2. 소고기는 5cm의 떡 크기로 썰고, 어묵은 가로, 세로 5cm 크기의 직삼각형 형태로 준비한다.
3. 팬에 물500ml와 떡, 어묵, 소고기를 넣고 3분 정도 먼저 끓인 후 준비해둔 양파, 대파, 양송이, 메추리알, 간장, 설탕, 크노르 칠리 시즈닝 소스를 넣고 3분 정도 끓인다. 전분으로 농도를 맞추고 참기름으로 마무리 한다.
4. 조리된 매운 궁중 떡볶이를 접시에 담고 통깨와 실파로 장식한다.

Tip

기호에 따라 메추리알 또는 달걀을 넣는다.