

재료 (4 servings)

| Amount | Measure | Name |
|--------|---------|---------|
| 600.00 | ml | 물 |
| 200.00 | g | 쇠고기 |
| 50.00 | g | 청양 고추 |
| | | 파리고추 사용 |
| 50.00 | g | 간장 |
| 30.00 | g | 마늘 |
| 24.00 | g | 황설탕 |
| 10.00 | g | 대파 |

준비

조리방법

1. 소고기는 흐르는 찬물에 2시간 정도 핏물을 제거한 후 팬에 물을 넣고 소고기를 30분 정도 끓인 후 체로 건져낸다.
2. 팬에 물600ml와 익힌 소고기, 크노르 치킨부용, 간장, 설탕을 넣고 국물이 절반 정도가 될 때까지 졸인다.
3. 절반으로 졸인 팬에 마늘을 넣고 10분 정도 끓인 후 파리고추를 넣고 5분 정도 끓인다.
4. 조리된 소고기는 길이 5cm, 두께1cm크기로 손으로 찢어 마늘, 파리고추, 국물과 함께 접시에 담는다