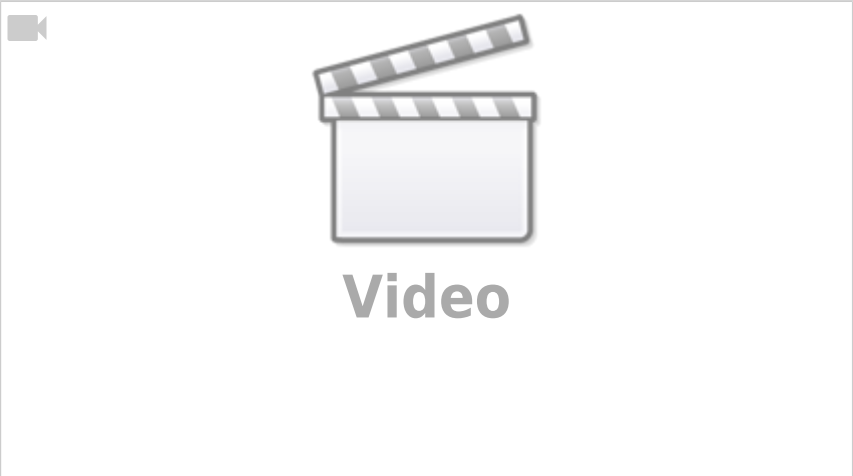
청양고추 양념장

- 물 2 : 액젓(멸치,까나리) 1 : 국간장 1 : 멸치가루(혹은 잔멸치) 1
- 고추 다짐
- 눌러 붙지 않게 카놀라유 살짝, 양념, 고추 끓임 → 끓어 오르면 약불로 졸임.



From:
http://theta5912.net/ - **reth**

Permanent link:
http://theta5912.net/doku.php?id=public:recipes:%EC%B2%AD%EC%96%91%EA%B3%A0%EC%B6%94_%EC%96%91%EB%85%90%EC%9E%A5

Last update: **2021/09/14 16:13**