



재료: [1컵=240CC]

- * 주재료 - 조선오이 1kg (중간크기 10개 분량), 굵은 소금 적당량, 채 썬 무(알타리 무 큰것 또는 일반 무) 2컵
- * 무 양념 - 볶은 소금 1큰술, 설탕 1큰술, 고춧가루 1큰술, 다진 마늘 1작은술, 다진 생강 1/2작은술, 다진 양파 2큰술, 가는 실파 (송송 썬 것) 1/4컵
- * 오이 데치기 - 물 4컵, 굵은 소금 2큰술
- * 국물 - 물 1/2컵 (생수나 끓였다가 식힌 물)

이렇게 만드세요

< 오이 손질 >

- 중간크기의 조선오이를 준비해서 굵은 소금으로 껍질을 비벼 10-15분 놓아둔다.

* 굵은소금으로 오이를 돌려가며 박박 문지른다.

< 무 양념 >

1. 무는 2.5cm로 토막내어 아주 곱게 채 썬다. (또는 토막낸 후 채칼로 해도 된다.)

2. 채 썬 무 (2컵) 양념 : 볶은 소금 1큰술, 설탕 1큰술, 고춧가루 1큰술,

다진 마늘 1작은술, 다진 생강 1/2작은술,

다진 양파 2큰술, 송송 썬 가는 실파 1/4컵(흰부분+녹색부분)

* 무는 알타리무 좀 큰것을 무 부분만 사용하거나 일반 무를 사용한다.

* 속을 만든 뒤 차분해 지도록 한참 둔다.(30분 정도)

* 오이소박이에 부추대신 무를 넣으면 김치 맛이 시원해져요!





< 소 넣기 >

1. 굵은 소금에 비벼놓았던 오이를 넓은 냄비의 끓는 소금물

(물4컵에 소금 2큰술 비율)에 2~3개씩 넣고 2~3초씩

(잠깐) 데친 후 집게로 꺼내어 찬물에 담궈 씻는다.(찬물에 담궈 둔다.)

2. 5cm로 토막낸 후 양쪽에 끝에 —모양으로 칼집을 낸다 (방향은 반대), 양 끝부분 1cm정도 남기기.

** 오이는 꼭지달렸던 부분(끝부분)을 잘라서 먹어보고 쓰면 쓴 부분만큼 잘라 버려야 한다.

** 이렇게 칼집을 내면 속을 넣기도 좋고 먹을 때도 반으로 쪽쪽 잘라 먹으면 먹기에 좋다.

3. 칼집 낸 오이에 양념한 무를 넣는다

** 양념을 4등분한다. 오이도 4등분(11도막 씩)한다.(3등분X15개=45도막, 45나누기 4는 약 11도막)

양념 1 등분을 오이 1등분에 다 넣는다. 이렇게 하면 속이 모자라거나 남지않고 딱 맞다.

4. 양념그릇에 양념이 묻어있는 채로 물 1/2컵을 행궈서 소박이 가장자리에 가만히 붓는다.

* 물은 생수를 사용하거나 끓였다가 식힌 물을 사용한다.

5. 실온에 24시간 두면 익는다. (기온이 높으면 7~8시간후 냉장고에 넣는다.)

* 오이를 끓는 물에 데치면 오래 두고 먹어도 오이가 무르지 않아요!

** 익은 오이를 담아 낼 때는 접시에 오이를 세워서 3X4줄 정도로 놓고 국물과 함께낸다.