



재료:

* 주재료 - 소금1컵, 미나리1/2단, 실파1/2단

* 부재료 - 고춧가루1컵, 멸치젓1/2컵, 새우젓1/2컵,
다진마늘4큰술, 다진생강1큰술, 설탕1큰술,
소금2큰술

이렇게 만드세요

<양념 만들기>

1. 무는 깨끗이 씻은 다음 껍질을 벗긴다.
2. 껍질을 벗긴 무는 썰은 무는 깍둑모양으로 썰고 소금에 절인다.
3. 무가 숨이 죽어 소금맛이 충분히 들면 찬물에 행군후 물기를 뺀다.

<양념 만들기>

1. 미나리, 실파는 4cm 길이로 썰고 마늘, 생강, 새우젓은 곱게 다진다.
2. 고춧가루에 미지근한 물을 부어 불린후 절인 무에 넣고 버무린다.
3. 버무린 무에 실파, 미나리, 다진파, 다진마늘, 새우젓, 멸치젓을 넣고 다시 버무린다.
4. 설탕, 소금을 넣고 간을 하고 눌러 담는다. 김장철에는 일주일 정도면 먹을 수 있다.

* 무는 물이 많고 몸매가 단단한 것으로 재래종 무를 닮은 개량종을 고르세요.

