



재료:

[1 컵=240CC]

* 주재료 - 실파 2단

* 파 양념 - 멸치젓1/2컵, 양파1개, 달걀흰자1개분,
고춧가루1컵, 다진마늘3~4큰술, 소금적당량
다진생강1큰술, 설탕1/2큰술, 통깨1/2큰술,

이렇게 만드세요

< 파 손질 >

1. 뿌리를 칼로 자르고 시든 잎은 떼어낸다.
2. 쪽쪽이 나눠 깨끗이 다듬어 씻어 물기를 뺀다.

*실파는 뿌리 쪽이 굵고 길이가 짧으며 흰 부분이 많은 실파가 맛있어요.

< 파 양념 >

1. 멸치젓에 동량의 물을 붓고 달인다.
2. 달걀 흰자는 거품을 내고 양파는 채썰어 달인 멸치젓에 넣고 은근히 끓인다.
3. 멸치젓의 맑은 색이 나오면 거즈에 내린다.
4. 물기 뺀 실파에 맑은 멸치젓국을 부어 절인다.
5. 파가 숨이 죽어 절여졌으면 멸치 국물을 따라 낸다음 고추가루에 부어 불린다.
6. 불린 고춧가루에 다진마늘, 다진생강, 설탕, 소금, 통깨를 넣어 다데기를 만든다.
7. 준비한 실파에 다데기를 넣고 버무린다음 실파를 2개씩 잡아 묶어 내놓는다.

