소시지또띠아말이

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상

오늘 올리는 음식은 어찌보면 핫도그의 응용이라고 할 수 있어요. 또띠아에 소시지를 넣고 잘 감싸주기만 하면 돼 만들기도 무척 쉽답니다. 아이들 간식용으로 안성맞춤이지요.

맛이요? 아이들이 환장(?)한답니다.

또띠아의 고소한 맛과 어울린 짭쪼름한 소시지, 그리고 치즈의 깊은 맛이 어울어져 이만한 간식 어디 없지……라고 느낄 것이에요.

재료도 간단하고 조리 시간도 짧아서 아이들 배고프다고 할 때 뚝딱 만들어줄 수 있어요.

제가 넣은 재료 말고도 취향에 따라 얼마든지 다른 재료들을 넣어 요리할 수도 있답니다. 양파를 썰어 같이 넣어도 좋고, 기타 원하는 재료가 있으면 함께 넣어 요리해서 먹어도 기대를 저버리지 않을 것이에요. 응용하는 것은 요리사 맘!!!

한끼 식사로도 손색이 없는 소시지또띠아말이! 도시락 대용으로도 아주 그만이에요. 나들이 갈 때 몇 개 만들어 가면 돈도 절약할 수 있고, 차 속에서 먹는 이동식으로도 좋아 시간도 아낄 수 있답니다.

-Recipe-

⊙ 재료 준비 ⊙

2인분

(밥숟가락 계량)

◆ 주재료: 또띠아(8인치 2장), 후랑크 소시지(2개), 피자치즈(3분의 2컵), 체다슬라이스치즈(2장), 토마토소스(4)

※ 토마토소스나 체다슬라이스치즈, 그리고 소시지 모두 짭짤한 재료라서 너무 짜겠다 싶으면 들어간 재료들을 조금 줄여 주시면 돼요.

1.
또띠아 가운데에 토마토소스(2)를 펴서 바르고, 그 위에 피자치즈를 적당량 뿌려준다.

2.
체다슬라이스치즈를 조금씩 떼어 놓고 나머지 큰 부분을 그 위에 깔고, 칼집을 낸 후랑크 소시지를 올려준다.

3.
또띠아를 고깔 모양으로 양쪽에서 아물려 접고 서로 접혀지는 부분에도 오븐에 구울 때 녹으면서 서로 붙으라고 피자치즈 살짝 올려준다.

4.
다시 위쪽에도 피자치즈와 체다슬라이스 치즈 남은 것을 조각내어 올려준다.

5.
오븐팬에 올린 후 이쑤시개나 꼬치로 아무려진 부분을 고정한다.

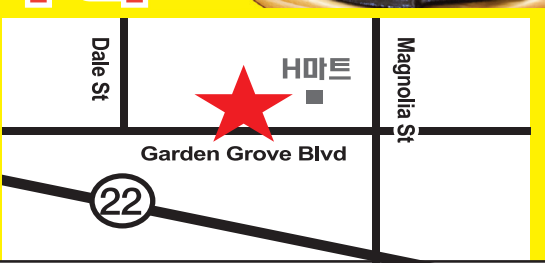
6.
180도 오븐에 넣고 8~10분 정도 구워주면 끝.

타운 미용실
헤나염색
부분가발
정수리 머리가 빠져 고민하시는 분!
Special Sale (월~금)
볼륨매직 $100 up
염색+코팅+컷트 $45 up
펌+컷트 $45 up
남자컷트 $12 up 여자컷트 $20 up
맞춤 부분가발
모터치 스텐톤지점

원장 : 헤나 * 오시기 전에 예약해 주세요~
(714)901-6388
7536 Katella Ave., Stanton, CA 90680

구이마을
대창구이
곱창구이
막창구이
푸짐하고 맛있는 집으로 소문난
참숯불 구이 • BBQ 콤보
쭈꾸미찜
아구찜

구이마을 별미
꼼장어
강력추천!!!
송아지곱창
구이마을 추천
황태구이
런치스페셜
714.484.9292
8535 Knott Ave.,
Buena Park, CA 90620

엄마손맛! 가정식 백반 전문점
개나리 본가
Gaenali Bon Ga
호돌이 식당이 서울순대 자리로 옮겨
좀 더 쾌적한 장소에서 새롭게 모십니다!

주류 라이센스 획득 기념
소주 3.99부터
개나리 본가 Gaenali Bon Ga
714.263.0308
8757 Garden Grove Blvd., Garden Grove, CA 92844