

소시지또띠아말이

동이맘 **문성실**의 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 짭조름한 소시지, 그리고 치즈의 깊은 맛이 어울어져 이만한 간식 어디 없지...라고 느낄 것이에요. 재료도 간단하고 조리 시간도 짧아서 아이들 배고프다고 할 때 딱딱 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 대응으로도 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 짜졌다 싶으면 들어간 재료들을 조금 줄여 주시면 돼요.



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



4 다시 위쪽에도 피자치즈와 체다슬라이스 치즈 남은 것을 조각내어 올려준다.



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



5 오븐팬에 올린 후 이쑤시게나 꼬치로 아무려진 부분을 고정한다.



3 또띠아를 고깔 모양으로 양쪽에서 아물려 접고 서로 접혀지는 부분에 도오븐에 구울 때 녹으면서 서로 붙어라고 피자치즈 살짝 올려준다.



6 180도 오븐에 넣고 8~10분 정도 구워주면 끝.

색소폰 레슨



처음 시작하시는 분도 쉽게 배우실 수 있습니다

- 초급, 중급 개인레슨
- 단체 레슨
- 동호회원모집

714.287.2294

JOY 핸디맨 & 플러밍



물새요:

연락주세요.

24시간

제이킴 714.249.5469



“에버그린 프리스쿨입니다”

www.myevergreenschool.com



714.670.9687