

컵라면볶음밥

동이맘 **문성실**의 이야기가 있는 밥상



요즘 핫하다는 컵라면볶음밥! 어쩔 이런 생각들을 하시는지? 참 대단하다는 생각입니다. 주변 사람들이 이거 해서 먹어보야 한다고 해서 만들어 보았더니, 결과는? 제법 맛이 괜찮았습니다.

그러면서 또 확인한 것은 '라면스프는 마법의 스프로구나!' 라는 진리 아닌 진리적인 느낌. 라면스프만 있으면 무슨 요리를 해도 위축됨이 없으나.....

밥과 컵라면을 볶은 컵라면볶음밥을 만들어 볼게요.

Recipe

1-2인분
(저울 및 밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 밥(1공기), 컵라면(작은것 1개), 달걀(2개), 대파(1대), 물(2분의 1컵-100ml)
- ◆ 곁들이 재료: 김가루(적당량)



1. 컵라면은 작은 것으로 1개 준비한다.



2. 밥을 준비하고, 대파는 송송 썰고, 달걀은 풀고, 하나는 프라이한다.



3. 라면을 비닐이나 지퍼팩에 넣고 부서준다.



4. 부서 놓은 라면을 다시 컵에 넣고 스프를 모두 넣고, 찬물을 붓고 불린다(뜨거운 물을 넣으면 라면이 너무 풀어버립니다).



5. 달군 팬에 식용유를 두르고, 대파를 넣고 달달 볶다가 한쪽에 달걀 푼 것을 넣고 저어 가면서 대파와 함께 섞는다.



6. 밥을 넣고 볶은 후 라면 불린 것을 국물까지 다 넣고 고루 밥과 면이 섞이게 볶아 그곳에 달고 달걀프라이를 곁들이면 끝.

친환경매장

저렴합니다.
알려드립니다.
추천합니다.

관, 걸관 필요없습니다.
방부처리 하지않습니다.

장의사 이호섭



장례인도
FDR 4701
시신방부
EMB 9702
장례보험
4287740

c.714.951.2520
o.714.870.6303

Scott McAulay Family(FD 1593)
501 W Commonwealth Ave, Fullerton, CA 92832



어바인 Total Care 임플란트 치과

시니어 스페셜!

65세 이상 메디케어로 받치,
뼈이식등 구강외과 혜택 가능

메디케어 인증 병원

컴퓨터 가이드 임플란트 시술로 무절개,
무통증, 빠른 회복, 치과공포 있으신 분
정맥마취로 자면서 치료 가능



James Kim牙科

949.727.0777

한국어문의 949-702-7811

113 waterworks way #220
Irvine, CA 92618

74420 Hwy. 111 Suite 1, Palm Desert, CA 92260
760.779.5662 (팜스프링 지점)

