



# 늪은 호박전

## 재료

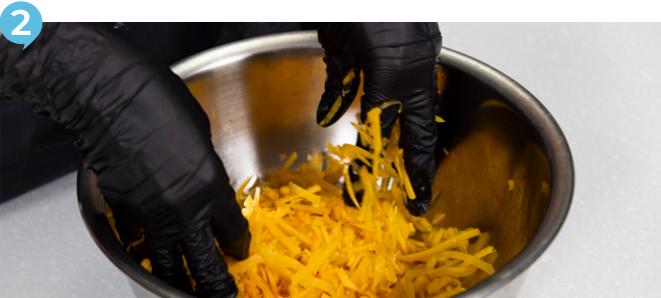
늪은 호박 400~500g(껍질은 벗기고 속만 사용)	식용유	당근
소금 약간	설탕	
부침가루(밀가루) 한 컵 반	양파	



## 조리 방법



누렇게 잘 익은 호박을 갈라 씨와 안쪽 연한 부분을 제거하고 껍질을 깎은 뒤 속살만 채칼로 가늘게 채 썰어서 준비합니다. (칼로 잘게 썰거나 강판에 곱게 갈아도 됩니다.)



늪은 호박은 물기가 많으니 채 썬 뒤 소금을 살짝 뿌려 조물조물 무칩니다. 10분 정도 두면 물기가 배어 나옵니다. 소금 간으로 호박 본연의 단맛이 더 살아 납니다.



질척해진 호박에 부침가루(또는 밀가루)를 넣고 골고루 섞습니다. 가루를 많이 넣어 질감이 너무 되다 싶으면 달걀을 넣어서 조절하기도 합니다. 이때 양파나 당근을 썰어 넣어 색과 맛을 풍성하게 해도 좋습니다.



달군 팬에 기름을 두르고 반죽을 올린 뒤 얇게 눌러 부칩니다. 앞뒤로 노릇노릇하게 익히면 됩니다.



완성된 호박전을 그릇에 예쁘게 담습니다.

