

CARNE DOS EBREUS COM MEL E LEITE

INGREDIENTES

- 1 kg de carne (preferencia filé mignon)
- 1 dente de alho
- sal a gosto 1 copo de suco de laranja
- 2 xícaras de mel
- 3 colheres de molho de soja
- 1 copo (americano) de leite
- 1 pacote de molho madeira pronto

MODO DE PREPARO

Pegue o filé mignon, coloque na tabua e de uns cortes e uns furos para fixar o sal.

Despeje na carne um copo de suco de laranja.

Tempere com sal e 1 dente alho

Passe azeite em toda carne e deixe descansar por 5 minutos.

Leve ao forno à 290° C por aproximadamente 20 minutos e sempre molhe com leite.

Quando estiver assado dos dois lados (não deixe secar muito) desligue o forno. Na vasilha do assado sempre fica um caldinho, despeje esse caldinho em um pirex.

Misture o molho de soja, o mel, molho madeira e passe por cima da carne.

Leve ao forno novamente para dourar por aproximadamente 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14922-carne-dos-ebreus-com-mel-e-leite.html>