

COXA SOBRECOXA À LA KARINE

INGREDIENTES

8 pedaços coxa e sobrecoxa
2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de azeite
4 dentes de alho
sal a gosto
orégano a gosto
margarina
cebola

MODO DE PREPARO

Limpe o frango com limão ou vinagre, deixe-o reservado.

Amasse o alho com sal, até virar uma pasta, misture a mostarda, o orégano, o óleo e o azeite.

Feito isso, lave o frango e passe essa pasta nos pedaços, mexa bem e se quiser, faça furos no frango para o tempero penetrar bem.

Deixe reservado por uns 30 minutos.

Preaqueça o forno por 5 minutos, enquanto forno aquece passe a margarina pedaço por pedaço do frango.

Acrescente um pouco de cebola ralada por cima.

Ponha a coxa e sobrecoxa para assar por 1 hora e 10 minutos ou até ficar um dourado bonito.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29523-coxa-sobrecoxa-a-la-karine.html>