

# MOLHO DE MOSTARDA PASCAL

## INGREDIENTES

1 cebola bem picada  
2 colheres de sopa de manteiga (se necessário acrescente mais)  
4 colheres de sopa de creme de leite  
molho shoyu  
mostarda escura  
1 tomate picado  
1 saco de creme de cebola desidratado  
água

## MODO DE PREPARO

Frite a cebola com manteiga em fogo baixo.  
Coloque as colheres de creme de leite quando as cebolas estiverem fritas e depois acrescente metade da embalagem de creme de cebola.  
Coloque meia xícara de chá de água para não ressecar.  
Quando a mistura acima virar um molho acrescente molho shoyu, mostarda escura.  
Tire a panela do fogo e acrescente o tomate para que ele não "derreta".  
É recomendável comer com macarrão ou com frango.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40142-molho-de-mostarda-pascal.html>