BIFE COM IOGURTE

INGREDIENTES

1/2 kg de alcatra em bifes

sal a gosto

1 cubo de caldo de carne

1 xícara de água

2 colheres de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

1 copo de iogurte natural

2 colheres de sopa de vinagre

3 cebolas em rodelas

4 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal agosto e reserve.

Frite a cebola na margarina e retire a mesma, deixando somente a margarina na frigideira.

Frite os bifes na margarina que ficou.

Após fritar todos os bifes, na mesma frigideira coloque o caldo de carne dissolvido na água, o vinagre, o catchup, a mostarda e por último o iogurte.

Deixe ferver um pouco e retire do fogo.

Monte em um refratário: os bifes, a cebola por cima e por último o molho de iogurte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41587-bife-com-iogurte.html