

MOLHO PARA GENGIS KAN

INGREDIENTES

- 3 colheres de chá de aginomoto
- 300 ml de shoyu
- 100 ml de água
- 1 maçã descascada sem o miolo
- 1/2 pera descascada sem o miolo
- 1 pedaço de gengibre (10 a 20 centímetros)
- 3 dentes de alho
- 1/2 cebola
- 3 colheres rasas de açúcar
- 1 copo americano de cachaça ou saquê (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador.

Junte a carne e deixe de molho de 2 a 6 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44665-molho-para-gengis-kan.html>