

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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