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