FRANGO ASSADO NA MOSTARDA

INGREDIENTES

1 kg de sobrecoxa

6 dentes de alho

2 limões

1 sachê de sazón

orégano

sal

1 sachê de creme de cebola

mostarda

MODO DE PREPARO

Tempere em um recipiente as sobrecochas, acrescentando o alho moído, limão, sazon, orégano e o sal.

Reserve durante 10 minutos.

Em seguida acrescente a mostarda e o creme de cebola e misture.

Coloque numa assadeira, e coloque para assar durante 60 minutos aproximadamente, ou até que esteja dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48049-frango-assado-na-mostarda.html