

# ISCAS DE FRANGO ESPECIAL

## INGREDIENTES

1 kg de filé peito de frango

3 colheres de molho inglês

Suco de 1 limão pequeno

1 dente de alho amassado

1 colher de mostarda

1 pacote de creme de cebola

Farinha de rosca para empanar

300 ml de óleo de soja para fritar

## MODO DE PREPARO

Corte o filé de peito de frango em tirinhas finas, tempere com o molho inglês, o suco de limão, o alho e a mostarda.

Despeje o pacote de creme de cebola.

Esse tempero formará um creme espesso. Depois de temperadas, passe as tirinhas de frango na farinha de rosca e frite-as em uma panela com o óleo já bem aquecido.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51791-iscas-de-frango-especial.html>