

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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