

# CARNE COM MOLHO DE MOSTARDA

## INGREDIENTES

- 1 cebola picadinha
- 1 dente de alho picadinho
- 2 colheres de sopa de óleo
- 700 g de coxão mole em tiras
- 2 xícaras de chá de creme de leite fresco
- 1 copo de requeijão
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- Sal, cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no óleo.

Junte a carne e deixe dourar. Acrescente o creme de leite, o requeijão, a mostarda, o sal, a pimenta-do-reino (se quiser) e o molho inglês e deixe aquecer. Polvilhe com o cheiro verde e sirva a seguir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55741-carne-com-molho-de-mostarda.html>