

CARNE DE VITELA COM CEBOLAS E COM MOLHO DE SOJA



INGREDIENTES

- 1 KG DE CARNE DE VITELA AS LAMINAS FINAS
- 3 CEBOLAS
- 1 CHÁVENA DE VINHO TINTO
- 3 CS MOLHO SOJA
- 1 CS DE AÇÚCAR
- 1 CS DE MAIZENA DILUIDA NUM POUCO DE AGUA QUENTE
- 1 CALDO KNORR DE CARNE DILUÍDA NUM POUCO DE AGUA QUENTE
- SAL, PIMENTA
- 3 CS AZEITE

CONFEÇÃO

1. Colocar as cebolas e o azeite e lourar programa Cozedura Lenta P1 com o acessório misturador

2. Juntar a carne

3. Juntar o vinho, a maizena, o knorr, o molho de soja, o açúcar, sal, pimenta

4. Deixar estufar 10 minutos
