

Molho de churrasco



Ingredientes: 0.25 colher de chá de manteiga
0,5 chávena de óleo
0,5 chávena de vinagre
2 colher de sopa de ketchup
1 unidade de dente de alho
1 colher de sopa de molho inglês
0,5 chávena de sumo de limão
0 totaste de sal & pimenta preta
1 colher de chá de raspa de limão

Instruções de preparação:

Num tacho misture a manteiga, o óleo, vinagre e ketchup. Tempere com o alho esmagado. Adicione também o molho inglês, sumo de limão, raspa de limão, sal e pimenta. Leve ao lume e deixe que levante fervura. Retire do lume e deixe repousar um pouco.

Sugestões Adicionais: