

# Frango de Mostarda e Mel

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

4 peitos de frango sem pele, desossados  
1 colher de chá de pimentão  
1/4 colher de chá de pimenta preta  
1/2 colher de chá de caril em pó  
3 colheres de sopa de mostarda Dijon  
1/4 chávena de mel  
2 colheres de sopa de compota de damasco

## Preparação:

Aqueça o forno a 175°C. Tempere o frango com os temperos e coloque numa assadeira.  
Numa tigela, misture os ingredientes restantes.  
Espalhe a mistura sobre o frango e deixe marinar durante pelo menos 1 hora.  
Asse durante 30 minutos, regando com frequência.