

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.