دجـــاج مشـــوي بصـــلصة الكـــاري والـماسترد والـعسل

وقت الطهي: 60 دقيقة

الكمية تكفي لــ: 4 أشخاص

المقادير:

- 4 صدر دجاج
- 1/3 كوب زبدة، مذوبة
- 1/3 كوب عسل
- 2 ملعقة كبيرة بودرة الكاري
- ¼ كوب ماسترد ديجون
- ¼ ملعقة صغيرة شطة مجروشة

طريقة التحضير:

1. في وعاء، تخلط الزبدة مع الماسترد والعسل والكاري والشطة.
2. توضع قطع الدجاج في طبق للفرن ويصب فوقها الصلصة. يغطى الطبق ويدخل الى الثلاجة لمدة 4 ساعات على الأقل.
3. يسخن الفرن على درجة حرارة 190.
4. تخرج الصينية من الفرن وتغطى بورق الأولمنيوم وتدخل الى الفرن لحوالي 30 دقيقة.
5. يزال ورق الأولمنيوم وتعاد الصينية الى الفرن حتى يتحمر الدجاج.
6. يقدّم الطبق ساخنًا الى جانب السلطة أو الأرز.