

Kuře na plechovce s pivem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- mořská sůl 65 g
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 špetka
- sušená cibulka 2 špetka
- směs koření na chilli con carne 1 špetka
- pivo 1 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Odstraňte kuřecí krk, drůbky a přebytečný tuk. Kůži i dutinu kuřete dobře posolte.

2

Kuře přikryjte mikrotenovou fólií a odložte je na hodinu a půl až dvě hodiny do lednice.

3

Ingredience na marinádu smíchejte dohromady v malé misce.

4

Kuře zvenčí i zevnitř dobře opláchněte studenou vodou a jemně osušte papírovou kuchyňskou utěrkou. Pak ho celé potřete marinádou. Konce křidélek umístěte tak, aby byly za kuřecím hřbetem. Před grilováním nechte kuře stát v pokojové teplotě 20–30 minut.

5

Připravte gril na nepřímé grilování nad středním žárem.

6

Otevřete plechovku s pivem a přibližně polovinu vylijte nebo raději vypijte. Udělejte do horní části plechovky otvírákem na konzervy další dva otvory. Plechovku položte na pevnou podložku a kuře na ni postavte tak, že v něm zmizí.

7

Dřevěné třísky nechte okapat a pak je dejte přímo na hořící dřevěné uhlí nebo do udící krabice na plynovém grilu (podle instrukcí v návodu).

8

Jakmile se z třísek začne kouřit, přesuňte kuře na plechovce na gril a umístěte ho tak, aby „stálo“ na svých dvou nohou a plechovce jako na pomyslné trojnožce. Kuře grilujte na nepřímém středním žáru 75–90 minut pod zavřeným krytem, dokud šťáva, která z něj uniká, nebude čirá. Kuře i s plechovkou (pozor pivo v ní bude velice horké) pak opatrně sundejte z grilu. Nechte je pak 10 minut odpočinout, zbavte plechovky a naporcujte. Podávejte teplé

Poznámka:

Když kuře na grilu postavíte, budete mít spoustu křupavé kůžičky. A když ho postavíte na plechovku s pivem, bude maso krásně šťavnaté a od rozpálené plechovky dobře propečené i zevnitř. Jediné, co potřebujete, je gril s víkem!

Speciální výbava: pořádné hrsti pilin z ořechovce, namočené ve vodě aspoň 30 minut