

Kuře a la husa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecího masa 1500 g
- jablek 300 g
- černého piva 500 ml
- Rama 2 lžíce
- kmín 1 hrst
- pepř 1 hrst
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, osolíme, opepříme a posypeme kmínem. Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na menší kousky a vložíme je dovnitř kuřete. Na pánvi rozpálíme Ramu a na ní ze všech stran opečeme celé kuře. Podlijeme asi 150 ml vody a dusíme v troubě pod pokličkou asi 20 minut. Přilijeme pivo a pečeme odklopené dalších 20 minut, než kuře zčervená. Průběžně podléváme.

Poznámka:

Podáváme s bramborovým knedlíkem a zelím.