

Kuře na pivě s rajčátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- trocha koření na kuře 1 ks
- pivo 200 ml
- sójová omáčka 1 ks
- cherry rajčátka 500 g
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme a naporcujeme na čtvrtky. Z obou stran osolíme, posypeme vhodným kořením a vložíme do ohnivzdorné mísy nebo pekáče. Zalijeme sklenicí piva a zakápneme podle vlastní chuti sójovou omáčkou. Dáme do trouby předehřáté asi na 200 °C. Nezakrýváme.

Přibližně po 30 minutách, tedy v polovině pečení, přidáme ke kuřeti oloupané stroužky česneku a celá cherry rajčata. Podle potřeby přilijeme ještě trochu piva. Podáváme s americkými brambory.