

Kuře na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- sůl 1 špetka
- kmín 1 lžička
- cibule 2 ks
- slanina anglická 150 g
- pivo černé 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře důkladně omyjeme, osušíme papírovou utěrkou a vložíme do pekáčku.

Ze všech stran ho osolíme a posypeme kmínem. Cibule oloupeme a nakrájíme na tenká půlkolečka, kterými kuře obložíme. Anglickou slaninu nakrájíme na menší kousky a také ji přidáme do pekáče. Vše zalijeme asi 200 ml černého piva a dáme péct. Pečeme při 200 °C zhruba 1,5 hodiny. Během pečení podléváme zbylým pivem.

Podáváme se špenátem a bramborovým knedlíkem.

Poznámka:

Špenát nezapomeň dostatečně ochutit česnekem.

K této úpravě kuřete se hodí i moravské zelí a houskový knedlík či brambory.