

Kuře na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

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

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, osušíme papírovou utěrkou. Dáme ho do pekáčku, důkladně osolíme a okmínujeme. Poklademe ho na plátky pokrájenou slaninou a na kolečka nakrájenou cibulí. Podlijeme ho polovinou plechovky černého piva. Pečememe asi hodinu v troubě na 220 °C a podléváme pivem. Jako příloha se hodí špenát a bramborový knedlíček.