

Kuře grilované na plechovce piva

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Pivo v plechovce 0,5 l 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sladká paprika 1 lžička
- Černý pepř mletý 1 lžička
- Sůl 4 lžička
- Olej 4 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Tymián 1 snítka

- Kmín 1 snítka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší kuře omyjeme.

Pak si připravíme marinádu z oleje, propasírovaných 3 stroužků česneku, sladké papriky, černého pepře, tymiánu, rozmarýnu, kmínu a soli.

Kuře touto marinádou potřeme zvenku i zevnitř a necháme přes noc marinovat. Nejlépe 24 hodin

Potom otevřeme plechovku piva, tak deci upijeme nebo odlijeme. Kuře narazíme na plechovku, postavíme na plech a pečeme podle velikosti asi 90 minut při 180 - 200 °C. Během pečení potíráme zbylou marinádou.

Po upečení sundáme kuře z plechovky a můžeme servírovat.

Jako příloha se hodí: bramborová kaše, brambory, hranolky, krokety