

Kuře na černém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Cibule 2 ks
- Anglická slanina 150 g
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pivo 1 plechovka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

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. Pečeme asi hodinu v troubě na 220 stupňů a podléváme pivem.