

Kura na pive

Kura na pive

Suroviny:

1ks kurča, 1pivo v sklenenej fľaši, 1/2kg zemiakov, 3 ks červenej cibule, 1 ks jablka, soľ, korenie, sójová omáčka.

Postup:

Kurča umyjeme očistíme, nasolíme posypeme červenou paprikou. Sklenenú fľašu z piva dôkladne umyjeme (nesie ostať lep ani etiketa). Na plech dáme papier na pečenie, nakrájame surové zemiaky na kolieska a rozložíme rovnomerne, do stredu položíme opatrne fľašu piva na ktorú nastokneme kura, **FLAŠU OTVORÍME** (fľaša sa nesmie prekotiť), zemiaky posypeme na hrubo nakrájanou červeňou cibuľou a štvrtkami jablka. Pekáč následne vložíme do vyhriatej rúry na 170 stupňov, kde sa bude kurča piecť približne 120 minút. Počas pečenia potierame kurča sójovou omáčkou.

