

Kuře na pivu se špenátovými těstovinami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

těstoviny

jarní cibulka

Ingredience::

slunečnicový olej

maggi

grilovací koření

česnek

trochu olivového oleje

0,5 kg vykostěných kuřecích stehýnek

pepř

200 ml pivo cca

špenát celý nebo nasekaný - může být mražený

Postup

Postup přípravy: Kuře osolit, opepřit, trochu grilovacího koření, položit na pekáč vymazaný slunečnicovým olejem a polít pivem, přikryté při 180-200 °C cca 30 minut péct. Poté odkryté cca 30 minut dopéct, jednou za 10 minut kuře šťávou polít, aby se hezky zbarvilo. Pokud je šťávy málo, přilít více piva.

Uvařit těstoviny v osolené vodě s trochou olivového oleje. Na trošce oleje orestovat jarní cibulku, přidat špenát trochu vody a česnek, povařit, nakonec osolit, opepřit, přidat Maggi a ještě pár minut vařit. Nakonec těstoviny se špenátem smíchat, nesmí být moc suché, kdyžtak do směsi přidat trochu vody z těstovin.