

Uřohus.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

e to dobrůtka.

1 Kuře osolíš, hodně pokmínuješ, vložíš do pekáče a podleješ

Přikryté přeš asi 25 minut a potom přidáš 4 dl černého piva

a odkryté dopečeš za častého přelévání výpekem.

Voní to jako pečená husa a podává se s knedlíkem a se zelím.

Postup

e to dobrůtka. Kuře osolíš, hodně pokmínuješ, vložíš do pekáče a podleješ 1 dl vody. Přikryté přeš asi 25 minut a potom přidáš 4 dl černého piva a odkryté dopečeš za častého přelévání výpekem. Voní to jako pečená husa a podává se s knedlíkem a se zelím.