

Kuře ala husa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna nebo 1 naporcované kuře

sůl, kmín

0,5 dcl vody

2 5 dcl černého piva jakékoliv značky

1 lžíce másla

Postup

Naporcované kuře nebo kuřecí stehna oboustranně silně osolíme a okmínujeme, dáme do pekáče, přelijeme vodou, uzavřeme a pečeme 25 minut na 200oC. Přesně po 25 minutách odejmeme poklici z pekáče, přelijeme černým pivem a dopékáme. Důležité je často polévat. Jakmile je kuřátko krásně vypečené, vyjmeme z trouby a do výpeku pouze přidáme lžíci másla.

Podáváme se zelím a s houskovým nebo bramborovým knedlíkem. Takto připravené kuře má tu výhodu, že chutná jako upečená husa. Doporučuji odzkoušet a věřte, že si pochutnáte.