

Pivní kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g eidamu□□

0,5 kuřete nebo 4 kuřecí řízky

rostlinný olej

100 g nivy

0,25 asi

sůl

Postup

Kuře opláchneme, osušíme a osolíme. Na pekáči zahřejeme olej a prudce maso orestujeme. Pak podlijeme pivem, přikryjeme a pečeme doměkka. Těsně před dopečením posypeme kuře nejprve strouhaným eidamem a nakonec strouhanou nivou. Nejlépe chutná s vařenou rýží.