

Chatařské pivní kuře na špekáčku a bramborách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

710 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/chatarske-pivni-kure-na-spekacku-a-bramborach>

Příprava

Omyté kuře rozdělíme na porce. Brambory oloupeme, rozkrájíme na klínky a dáme je na dno pekáčku vymazaného máslem. Brambory osolíme, posypeme kmínem a sušeným česnekem. Na vrstvu brambor rozložíme špekáček nakrájený na malé nudličky. Navrch rozložíme osolené a okmínované porce kuřete. Pekáček zakryjeme víkem nebo alobalem a dáme na 20 minut do rozehřáté trouby. Po 20 minutách kuře odkryjeme, přelijeme pivem a už odkryté vrátíme do trouby. Pečeme celkem asi 60 minut, občas porce kuřete přelijeme vypečenou pivní šťávou. Když je kuřátko zlatavé a brambory měkké, jídlo vyndáme a můžeme servírovat.

Ingredience

- 1 kuře
- asi 1 kg brambor
- 1 špekáček
- sůl, kmín a sušený mletý česnek podle chuti
- 250 ml piva
- kousek másla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

V tomto případě špekáček slouží k ochucení, vypečený tuk ze špekáčku s pivem utvoří v jídle moc dobrou chuť a tak kromě kmínu a sušeného česneku už není potřeba ničím jiným kořenit.

