

Kuře s houbami, slaninou a na pive

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1314 kalorií , **0 g** cukrů , **120 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-s-houbami-slaninou-a-na-pive>

Příprava

Slaninu nakrájíme na kostky, cibule oloupeme pouze ze svrchní slupky, kuře omyjeme a naplníme 2/3 nakrájené slaniny, osolíme a opepříme. Vložíme do připraveného pekáče, obložíme zbytkem slaniny, přidáme bobkové listy, nové koření, podlijeme pivem a dáme péct při 180°C asi na 90 minut. Během pečení podle potřeby podléváme vypečenou šťávou.

Tip k receptu

Přílohou mohou být vařené brambory.

Ingredience

- 1 kuře
- 300 g anglické slaniny
- 300 g sušených namočených hub
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 menší cibule
- 2 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 5 dcl černého piva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod