

Kuře v pivu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

456 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 24 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-v-pivu>

Příprava

Kuře očistíme, naporcujeme, osolíme, opepříme. Cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev nastroháme na velké slzy. Na másle osmažíme porce kuřete po všech stranách dohněda, přidáme nakrájenou cibuli, tymián, nastrohanou mrkev, pokrájená rajčata a bobkový list. Potom postupně přiléváme vývar a tmavé pivo a přidáme játra(pokrájená). Vše důkladně promícháme a pak směs vaříme na mírném ohni pod poklicí asi 25-30minut. Nakonec vyndáme bobkový list, vmícháme zakysanou smetanu a vše pomalu prohřejeme.

Ingredience

- ✓ 2 malá kuřata
- ✓ lžička soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 3 cibule
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 40 g másla
- ✓ 4 oloupaná rajčata nakrájená na kostky
- ✓ 125 g jater
- ✓ 2 lžíce zakysané smetany
- ✓ špetka tymiánu
- ✓ bobkový list
- ✓ 125 ml vývaru
- ✓ 125 ml černého piva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Rodina, Hlavní chod