

Kuřecí kousky ála burty na pivu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

160 kalorií , **20 g** cukrů , **1 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-kousky-ala-burty-na-pivu>

Příprava

Maso ze stehen nakrájíme na menší kousky, lehce osolíme, opeříme, posypeme paprikou a promícháme. Cibuli nakrájíme na půlkolečka, párky na kolečka a papriku na proužky. Do zapékačké misky skládáme postupně řadu kuřecího, cibuli, párek a stále to střídáme. Občas proložíme proužkem papriky. Pivo rozmícháme s kečupem, worcestrem a tabascem a vzniklým nálevem směs v pekáčku zalijeme. Pečeme při 200 °C asi 40 - 45 minut doměkka. Nejlepší příloha je čerstvý chléb.

Ingredience

- ✓ 3 vykoštěná kuřecí stehna
- ✓ 3 nohy silného párku nebo špekáčky
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1/2 červené papriky
- ✓ 200 ml černého piva
- ✓ 100 ml kečupu
- ✓ 3 lžičky worcesterové omáčky
- ✓ 2 lžičky tabasca
- ✓ sůl, pepř a paprika podle chuti

Kategorie

Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod

