

www.SztukaKulinarna.pl

Kurczak zapiekany na piwie

ilość porcji **4** czas **1 godzina 40 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	szt	kurczak	
1	szt	piwo	1 puszka
		papryka mielona	
		majeranek	
		sól	

Przepis Po oczyszczeniu kurczaka posolić go, do środka włożyć majeranku - w zależności jak kto lubi - ok garści. Inne przyprawy (np. przyprawa do kurczaka, papryka i sól czy co kto lubi) połączyć razem, dodając oleju.

Kurczaka natrzeć tak przyrządzonymi przyprawami.

Z puszki odlać 1/3 piwa i nasadzić na nią kurczaka.

Kurczaka wkładamy do piekarnika i pieczemy około 120 min, najlepiej na termoobiegu. Pierwszą godzinę w temp. 250 st. C, a kolejną w niższej temp., około 170 st. C. To w zależności od naszego piekarnika - trzeba co jakiś czas obserwować - nie powinien być wyschnięty - piwo paruje - jak by było za mało można w trakcie pieczenia poleać go wodą - u mnie nie trzeba. Wychodzi bardzo dobry, soczysty ...

Składniki