

Kuřátko na jalovci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 2

454 kalorií , **0 g** cukrů , **47 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kuratko-na-jalovci>

Příprava

Do pekáčku, vymazaného olejem, dáme na dno nakrájenou cibuli. Kuřátko naporcujeme, osolíme, opepříme, posypeme kmínem. Připravené kousky narovnáme na cibuli. Slaninu nakrájíme na nudličky, klobásku na půlkolečka a oboje dáme na maso a nakonec přidáme bobkový list. Jalovec rozmačkáme v hmoždíři nebo pomeleme v mlýnku na koření a drceným kořením vše v pekáčku posypeme. Dáme odležet do chladu přes noc. Druhý den maso podlijeme pivem a dáme péci na 200 stupňů Celsia, zpočátku zakryté, ke konci pečení kuře odklopíme a dopékáme bez pokličky, až maso dostane zlatavou barvu. Podáváme se šťouchanými brambory, do kterých přidáme pažitku a jarní cibulku.

Tip k receptu

Kdo má rád, jídlo na talíři doplní několika nakládanými pálivými papričkami. Skvělé jsou kozí rohy, které jsou jen lehce pálivé a jídlo dobře doplní.

Ingredience

- 1 kuře
- 1 cibule
- 80 g anglické slaniny
- 1 ks domácí klobásky
- 2 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- 10-15 kuliček jalovce
- 2 lžičky kmínu
- 3 kousky bobkového listu
- 100 ml světlého piva
- 1 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Návštěva, Hlavní chod

