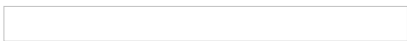


Kuře pečené na pivní flašce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1768 kalorií , **0 g** cukrů , **200 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Momo

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-pecene-na-pivni-flasce>

Příprava

Středné kurča si umyjeme, posolíme a navlečíme ho na pivovou flašku. Do flaši dáme teplou vodu, postavíme na pekáč a kura můžeme navliect na flašku. Podleujeme vodou, potrieme olejom a dáme piecť. Pečieme asi hodinu na 200 stupňoch. Výpekou polievame počas pečenia. Je naozaj dobré a chrumkavé ale hlavne sa Vám upečie zo všetkých strán. Dobrú chuť.

Ingredience

- 1 střední kuře
- 2 dcl oleje
- sůl
- 1 pivní láhev
- voda na podlévání

Kategorie

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