



Kuře pečené na pivu s dýní a paprikou

Šťavnaté kuře pečené na plechu s dýní Hokkaido a paprikou, které se skoro samo postará o celou večeři.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#HlavníJídlo #ZJednohoPlechu #NedělníOběd

Alergeny: **lepek** (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

⌚ Příprava 20 min · Vaření 75 min Náročné 👤 4 porce 🔥 560 kcal/porce

Na porci: ⚖️ 42 g bílkovin 🥄 18 g sacharidů 🥑 34 g tuků

Suroviny

	Kuře bez drobů · 1kg Potřeba: 1,5 kg	49,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Dýně Hokkaido · 1kg Potřeba: 600 g	17,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Paprika bílá · 1kg Potřeba: 300 g	24,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	BRUNCVÍK Pivo světlý ležák · 0,5l Potřeba: 250 ml	13,90 Kč 

Co ještě přidat

	SOLSAN mořská sůl s jódem 1 kg · 1 kg Potřeba: 2 lžičky	28,90 Kč 
	Černý pepř mletý 20g · 20g Potřeba: 1/2 lžičky	11,90 Kč 
	Paprika sladká mletá 30g · 30g Potřeba: 2 lžičky	11,90 Kč 



APETOL Olej řepkový · 1l

Potřeba: 4 lžíce

32,90 Kč



Postup

- 1 Troubu předehřejte na 200 °C. Kuře osušte, osolte, opepřete a potřete olejem a sladkou paprikou.
- 2 Dýni Hokkaido nakrájejte na měsíčky (slupka se nemusí loupát) a papriku na větší proužky.
- 3 Zeleninu rozložte na plech, osolte a zakápněte olejem. Doprostřed položte kuře.
- 4 Zalijte pivem, plech vložte do trouby a pečte 70 až 80 minut. Během pečení kuře 2x podlijte výpekem.
- 5 Když je kůže zlatá a maso měkké, nechte kuře 10 minut odpočinout a podávejte se zeleninou.

Tip: Do plechu přidejte několik stroužků česneku a snítku tymiánu, výpek pak chutná skvěle jako omáčka.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

