

Kuře pečené na pivu s máslem a bramborovými knedlíky

Šťavnaté celé kuře pečené s ležákem a máslem, podávané s bramborovými knedlíky a pivní šťávou.

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 #Obědy #Tradiční

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

Příprava 20 min · Vaření 90 min Náročné 4 porce 720 kcal/porce

Na porci: 48 g bílkovin 38 g sacharidů 40 g tuků

Suroviny



Kuře celé bez drobů · 1.42 kg
Potřeba: 1,45 kg
153,22 Kč



Madeta Jihočeské máslo (82%) · 250.0 g
Potřeba: 60 g
59,90 Kč
Dobrá cena



J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g
Potřeba: 1 lžička
59,90 Kč



Bernard Světlý ležák pivo · 5.0 l
Potřeba: 300 ml
489,00 Kč



Lagris Bramborové knedlíky · 400.0 g
Potřeba: 400 g
39,90 Kč

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg
Potřeba: 1,5 lžičky
26,90 Kč



Zon Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l
Potřeba: 300 ml
74,90 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Kuře osušte, osolte a opepřete zvenku i uvnitř.
2. Máslo rozetřete po celém kuřeti, část vložte pod kůži na prsa.
3. Kuře položte do pekáče, podlijte pivem a stejným množstvím vody.
4. Pečte 80 až 90 minut, během pečení kuře několikrát polijte šťávou z pekáče.
5. Mezitím uvařte bramborové knedlíky podle návodu na obalu a nakrájejte je na plátky.
6. Kuře rozporcujte a podávejte s knedlíky a pivní šťávou z pekáče.

Tip: Pro křupavější kůži posledních 10 minut zvyšte teplotu na 220 °C a kuře nepolévejte.

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