

Kuře pečené na pivu

Šťavnaté kuře pečené na pivu s bujónem, které si v troubě skoro vystačí samo.

#HlavníJídlo #Snadné #Oběd

Příprava 15 min · Vaření 75 min Náročné 4 porce ≈ 18,21 Kč/porce 520 kcal/porce

Na porci: 42 g bílkovin 6 g sacharidů 34 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 15,09 Kč

~~81,50 Kč~~ **66,41 Kč** **-19 %**
za množství použité na 4 porce

Ceny ve slevě platí do 8. 11. 2026.

Suroviny



Kuře chlazené · 1kg
Potřeba: 1 kg
44,90 Kč
Nejnižší cena



Radegast Ryze hořká 12 světlý ležák · 0,5l
Potřeba: 500 ml
19,90 Kč
Nejnižší cena



Bujón Gustito hovězí, slepičí, zeleninový · 120g
Potřeba: 1 lžíce
12,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Cibule kuchyňská žlutá · 1kg
Potřeba: 1 ks
12,90 Kč



Česnek · 1ks
Potřeba: 3 stroužky
10,90 Kč



ARO Olej olivový z pokrutin · 1.0 l
Potřeba: 2 lžíce
94,90 Kč
Nejnižší cena



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



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1/2 lžičky
11,90 Kč

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Kuře osušte, osolte, opepřete a potřete olejem.
2. Bujón rozmíchejte s pivem a vodou a nalijte do hluboké pekáčku.
3. Do pekáčku vložte kuře, přidejte nakrájenou cibuli a stroužky česneku.
4. Pečte 70 až 75 minut, občas kuře podlijte výpekem. Podávejte s chlebem nebo bramborami.

Tip: Pokud chcete křupavější kůži, posledních 10 minut pečte bez podlévání na horním roštu.

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