

Kurczak na butelce

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna



Jest zdecydowanie bardziej kruchy i soczysty niż pieczony tradycyjnie.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1
- przyprawy wg uznania -
- olej -
- duża butelka piwa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kurczaka umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, posmarować olejem i posypać grubo przyprawami. Zostawić w zimnym miejscu najlepiej na całą noc.
- 2.** Z butelki z piwem ściągamy etykietę i dokładnie myjemy szkło. Nadziewamy kurczaka, otwieramy piwo i do piekarnika na najniższą półkę. Piec w zależności od wagi - ok. pół godziny na każdy kilogram, w temp. 200 C.
- 3.** Podajemy z frytkami, ziemniakami lub ryżem i sezonową surówką. Smacznego!

Uwagi:

Butelkę z kurczakiem wstawić do naczynia, tak aby wypływające podczas pieczenia piwo nie zalało piekarnika.