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
14,90 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 loupat) 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.