



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 · 1.45 kg Potřeba: 1,45 kg	156,46 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	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Bernard Světlý ležák pivo · 5.0 l Potřeba: 300 ml	519,00 Kč 
	Lagris Bramborové knedlíky · 400.0 g Potřeba: 400 g	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1.0 kg Potřeba: 1,5 lžičky	33,90 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 zvýšte 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.