



Kurczak pieczony na butelce z piwem

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 5 porcji

Składniki:

kurczak u mnie około - 1,6 kg

piwo jasne - 1/2 litr

Marynata: -

papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

papryka ostra mielona - 1/2 łyżeczka

czosnek granulowany - 1 łyżeczka

przyprawa do kurczaka - 1 łyżeczka

pieprz czosnkowy - - do smaku

pieprz mielony - - szczypta

sól - - do smaku

czosnek - 3 ząbek

olej - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Mojego dzisiejszego kurczak piekłam na butelce z piwem. Kurczak z tego przepisu wychodzi smaczny, mięsko soczyste i kruche, a skórka chrupiąca.

Sposób przygotowania:

KROK 1: W miseczce wymieszać wszystkie składniki marynaty. Kurczaka umyć, osuszyć, następnie dokładnie jak wewnątrz tak i zewnątrz natrzeć kurczaka przygotowaną marynatą. Zakryć ścierką i odłożyć w chłodne miejsce na 2 godzinki w celu przegryzienia przyprawami czyli marynatą. Po tym czasie kurczaka nałożyć na otwartą butelkę piwa, szyjka butelki powinna wychodzić nad mięso kurczaka. (w miejscu szyi). Kurczaka z butelką przełożyć do blaszki lub naczynia żaroodpornego. Do piwa wsypać szczyptę soli i delikatnie wstrząsnąć butelką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec 1,5 godziny podlewając od czasu do czasu wytworzonym sosem z wyciekającym piwem (ja piekłam trochę dużej bo kurczak ważył 1,60 kg).

Po upieczeniu podzielić i podawać z ulubioną surówką lub ziemniakami czy frytkami, jak i z czym kto lubi.

Rada:

Na 1 kg. mięsa 1 godzina pieczenia tak mi kiedyś powiedziała wyuczona kucharka.