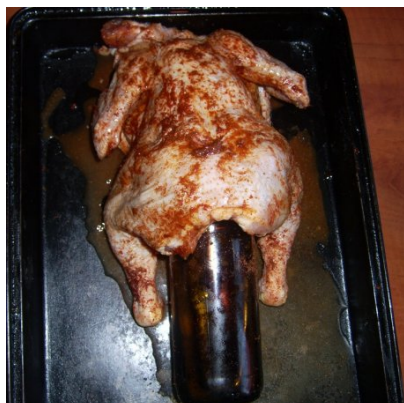


Kurczak pieczony w piwie



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak	1
piwo	1 butelka
kminek	
Czosnek suszony Prymat w młynku	
pieprz	
sól	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka myjemy, a później osuszamy i smarujemy przyprawami : przyprawą do kurczaka, pieprzem, solą, mielonym czosnkiem, kminkiem. Kurczaka najlepiej odstawić do lodówki na dwie lub trzy godziny. Butelkę z piwem myjemy, a później nabijamy na kurczaka. Tak nabitego kurczaka pieczemy przez około niecałą godzinę w 180 stopniach. W czasie pieczenia dobrze jest połączyć kurczaka piwem, które wypłynęło z butelki. Gotowego kurczaka kroimy i podajemy do jedzenia.