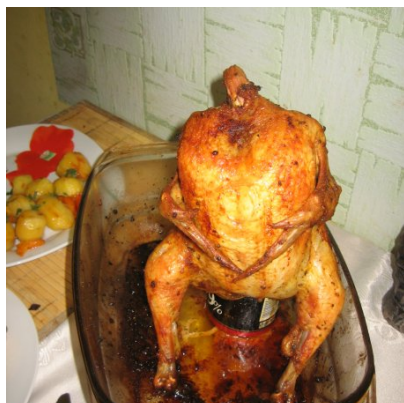


kurczak na piwie



UNIKAT23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 1,5 kg
piwo w puszcze jasne	1
przyprawa do potraw Kucharek	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
cebula biała	1
ząbek czosnku	2
olej	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka dokładnie umyć i osuszyć. Natrzeć kurczaka w środku rozmiądzonym zębkiem czosnku, papryką w proszku, przyprawą kucharek i pieprzem. Tak samo przyprawić kurczaka z zewnątrz, popryskać olejem. Odciąć starannie wieczko z puszek, odlać pół piwa a do reszty dodać pokrojoną cebulę, ząbek czosnku, zioła prowansalskie. Kurczaka umieścić na stojąco na puszcze z piwem i piec ok 2 godzin.