

Kurczak na butelce

Autor: **Monika87**Przepisów: **42** Ocena: **1814**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kurczak, u mnie 2kg
- przyprawa do kurczaka
- słodka papryka/sól
- butelka po piwie

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka dokładnie umyć, osuszyć i natrzeć przyprawami z zewnątrz i w środku (u mnie przyprawa do kurczaka, sól, słodka papryka, ale można dodać to co się lubi:)) Odstawić na kilka godzin lub od razu piec, choć lepiej jak odstoi i przejdzie przyprawami.
- 2 Butelkę po piwie umyć i zerwać naklejki. Zapęłnić w połowie wodą i nadziać kurczaka. Butelkę wstawiamy do jakiegoś żaroodpornego naczynia do którego należy wlać troszeczkę wody, ale dosłownie tyle, by pokryło dno, wówczas wytapiający się tłuszcz nie będzie się przypalał.
- 3 Piekarnik nagrzewamy do 180st. i wstawiamy na blachę naszego kurczaka. Ja piekłam 2 godz. Generalnie jest taka zasada, że 1kg kurczaka = 1h pieczenia:) ale różne są piekarniki, więc czas może się troszkę różnić.
- 4 Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: