

Kurczak “Żony idealnej” w ciemnym piwie



Autor: **Parmenion**
Przepisów: 11 Ocena: 87



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1,5 kg podudzi z kurczaka
- 0,5 l ciemnego piwa typu porter
- 3 łyżki stołowe musztardy sarepskiej
- 3 łyżki miodu
- 1 duża czerwona cebula
- 2 łyżeczki pikantnej przyprawy do kurczaka
- 2 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Kurczaka myjemy, osuszamy, nacieramy przyprawą, i olejem.
- 2 Cebulę kroimy w półtalarki, posypujemy nimi kurczaka i wszystko zostawiamy w chłodnym miejscu na jedną godzinę.
- 3 Kurczaka z cebulą w żaroodpornym naczyniu wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni (z termoobiegiem) i pieczemy 1 godziny obracając co jakiś czas.
- 4 W tym czasie w głębokim naczyniu łączymy piwo, musztardę i miód energicznie mieszając do połączenia się ze sobą składników.
- 5 Po upływie 1 godziny wlewamy przygotowany sos do kurczaka, i pieczemy kolejne 1 godziny, również obracając kilka razy, nie zapominając też o polewaniu mięsa w trakcie obracania gęstniejącym sosem, tak żeby przeszło jego smakiem i aromatem.
- 6 Po tym czasie danie jest gotowe.

Twoje notatki do przepisu: