



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"
A. Krawczyński

KURCZAK NA PIWIE

Składniki:

- 1,5 kg kurczak
- 1 puszka piwa

Marynata:

- 1/2 szklanki oliwy
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka bazylii
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1 łyżeczka natki pietruszki



REALIZACJA:

1. Przygotować marynatę z podanych składników i dobrze wymieszać.
2. Umyć kurczaka i oblać go dobrze marynatą z każdej strony.
3. Włożyć do zamykanego pojemnika i odłożyć do lodówki na noc.
4. Rano obrócić kurczaka, by znów był cały w marynacie.
5. 1,5 godziny przed podaniem wyjąć kurczaka.
6. Umyć puszkę z piwem, następnie odlać 1/4 płynu.
7. Wsadzić kurczaka na puszkę i włożyć do piekarnia.
8. Piec ok. 1 – 1,15 godziny w temperaturze 180 stopni.

Podawać z sałatką wiejską lub surówką z warzyw.

Smacznego życzy Danka!

Instrukcja krok po kroku na blogu: <https://danka.edu.pl>