

Pečené kuře s jablky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře
	směs koření na pečené či grilované kuře
4 ks	jablko
1/2 litru	tmavé pivo
200 g	máslo
	čerstvý rozmarýn (nemusí být)



Postup přípravy

Kuře očistíme, omyjeme, osušíme a naporcujeme. Ze všech stran pak posypeme kořením na kuře a dáme do pekáčku. Jablka zbavíme jádřinců a neoloupaná je nakrájíme na měsíčky. Přidáme do pekáčku spolu s tmavým pivem a máslem. Několik kousků jablek přitom můžeme vložit i dovnitř kuřete. Pokud jej máme, přesypeme kuře ještě čerstvým rozmarýnem. Troubu předehřejeme na 180 °C a pekáč do ní vložíme. Pečeme asi 1 a 1/2 hodiny, přičemž občas přeléváme výpekem (je-li potřeba, přilijeme ještě trochu vody - záleží na typu jablek, kolik pustí šťávy). Dozlatova upečené kuře podáváme s rýží nebo vařenými brambory.