Kuře na pivě

Časová náročnost: 180 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře
	sůl
2 lžíce	med
1 lžíce	hořčice
1/2 ks	máslo
2 ks	cibule
200 ks	slanina
1 ks	černé pivo
1 ks	šťáva z citronu
	čerstvý nebo sušený rozmarýn



Postup přípravy

Kuře očistíme a omyjeme. Osolíme ho (zvenku i zevnitř) a potřeme medem s hořčicí. Takto přichystané kuře položíme na pekáček. Okolo něj poklademe kousky másla a nadrobno pokrájenou cibuli se slaninou. Zalijeme pivem a citronovou šťávou. Dáme péci do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. V průběhu pečení kuře otáčíme, podléváme pivním výpekem (případně i další vodou) a necháme upéct dozlatova – bude to trvat přibližně 1 a 1/2 hodiny. Ke konci pečení přihodíme ke kuřeti kousek čerstvého rozmarýnu (případně jemně posypeme kůži sušeným rozmarýnem). Dozlatova upečené kuře na pivě podáváme například s rýží.