



KURCZAK NA PIWIE

Składniki:

- 1 kurczak około 1,5 kg
- 1 but. (0,33 l) piwa bezglutenowego
- oliwa
- sos sojowy bezglutenowy
- przyprawa bezglutenowa warzywna
- papryka słodka mielona
- czosnek granulowany
- sól i pieprz

Wykonanie:

- kurczaka oczyścić, przeciąć skórę przy szyjce, umyć i osuszyć
- następnie skropić sosem sojowym i oliwą
- oprószyć przyprawą bezglutenową, czosnkiem i papryką mieloną
- odpowiednio posolić i popieprzyć
- owinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na minimum 12 godzin
- piwo przelać do wysokiego i wąskiego słoika
- kurczaka posadzić kuprem na słoiku, tak aby stabilnie mógł stać
- kurczaka ze słoikiem ustawić na blaszce z rusztem lub w porcelanowej żaroodpornej foremce
- wstawić do piekarnika i piec ok. 75-90 minut w temperaturze 180°C
- dobrze zrumienionego kurczaka wyjąć z piekarnika, zdjąć ze słoika i podzielić na porcje
- serwować z ziemniakami i dodatkami wg upodobań