Kuřecí čtvrtky pečené na rozmarýnu a černém pivě

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/kureci-ctvrtky-pecene-na-rozmarynu-a-cernem-pive.html

Říkala jsem si, že když může být kuře 100x jinak, proč bych nevyzkoušela kuře na černém pivě a rozmarýnu. A výsledek? Tak ten lahodil oku svojí barevností a mlsnému jazýčku svojí chutí. Tak pojďme ho společně připravit.

Příprava - naložení masa - může začít už den předem.

Nejprve si připravíme suroviny

- 5-6 kuřecích čtvrtek (opraných a usušených)
- 2 lžíce másla (pokojové teploty)
- 1 čajová lžička mleté sladké papriky
- 1 polévková lžíce nasekaného čerstvého rozmarýnu
- 1 čajová lžička hrubozrnné soli
- 1 menší cibulka nakrájená na kostičky
- 1 větší mrkev na hrubo nakrájená
- ½ litru černého piva
- 1 polévková lžíce hladké mouky na zahuštění

Připravíme si zapékací misku takové velikosti, aby se nám tam vešly kuřecí čtvrtky rozložené vedle sebe.

Do skleněné misky dáme měkké máslo, hrubozrnnou sůl, mletou sladkou papriku a nasekaný rozmarýn. Vše důkladně promícháme. Touto směsí potřeme kuřecí čtvrtky ze všech stran. Nejlépe to jde rukou.

Namarinované kuřecí maso vložíme do zapékací misky a necháme ji na chladném místě do druhého dne.



Druhý den troubu předehřejeme na 200 °C. Misku přiklopíme a dáme péct na 30 minut. Kuře nepodléváme.

Po půlhodině kuřecí čtvrtky podlijeme polovinou černého piva, přidáme nakrájenou mrkev a cibuli a pečeme přiklopené dalších 30 minut.

Po hodině pečení přilijeme zbytek piva z lahve a dopékáme 45 minut nezakryté při 180 °C.

Poté pekáč vyndáme z trouby.



Kuřecí čtvrtky dáme stranou a výpek přelijeme do kastrolu. Ponorným mixerem výpek rozmixujeme do hladka. Vznikne krásná a chutná omáčka.

Omáčku zahustíme hladkou moukou a za stálého míchání provaříme 15 minut. A máme hotovo.

Ke kuřátku na černém pivě a rozmarýnu můžete podávat bramborové noky, noky sýrové známé jako N´dundari, či noky dýňovo-bramborové. Samozřejmě můžeme také použít rýži.

Vyzkoušejte a napište mi, jak Vám chutnalo, zejména omáčka. Má báječnou chuť.