

## KUŘE NA PIVĚ

### Suroviny:

1 kuře  
sůl  
grilovací koření  
olej  
plechovka piva

### Postup:

Kuře očistíme a nasolíme. Rozděláme si oheň v grilu. Otevřeme plechovku piva a cca čtvrtku odlijeme (vypijeme). Poté na plechovku posadíme kuře a potřeme olejem s grilovacím kořením. Pivní plechovka, bude sloužit jako držák kuřete a zároveň mu odpařováním piva dodá i vůni.

Opatrně umístíme kuře s pivem na rošt grilu a přikryjeme hrncem. Kuře grilujeme cca 2 hodiny na mírném ohni. Po 1,5 hodině odkryjeme hrnec, zkontrolujeme kuře a znovu potřeme olejem s grilovacím kořením a znovu přikryjeme hrncem a necháme dopéct.

Příloha ke kuřeti dle vlastní chuti. Kuře na plechovce můžete posadit také do pekáče a upéct jej v troubě. Domácí pečení či grilování je hodina až hodina a čtvrt na 180 °C dle typu trouby. Dobrou chuť.

*Autor: Klára Mikulová*

