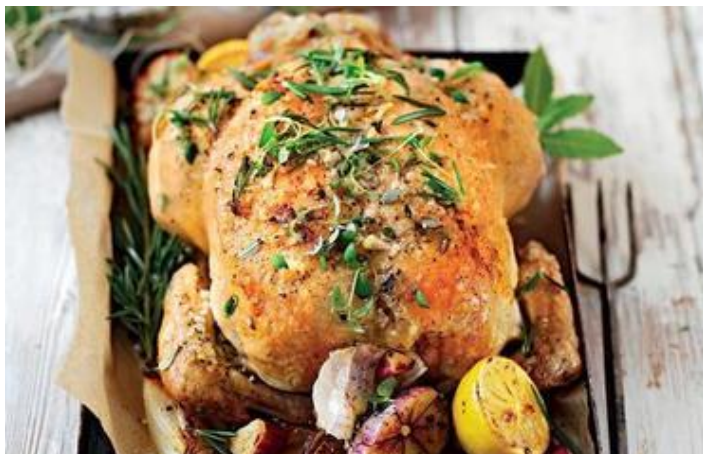


Kuře pečené s bylinkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 20min
Celkový čas: 2h 40min , Porce: 5

563 kalorií , 0 g cukrů , 63 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kure-pecene-s-bylinkami>

Příprava

Kuře omyjeme a osolíme zvenku i zevnitř. Nastrouháme kůru z jednoho citrónu, kůru z druhého jen okrájíme nožem. Tři lžíce másla smícháme s nastrouhanou citrónovou kůrou a nasekanými bylinkami. Touto směsí potřeme kuře zevnitř a pod kůží na prsou. Zbytek kůry dáme dovnitř kuřete a kuře dáme do pekáčku prsy dolů. Citróny a cibuli přepůlíme, česnek seřízneme shora a vše dáme do pekáčku ke kuřeti. Pečeme 20 minut na 200 °C, poté otočíme, snížíme teplotu na 180 °C a pečeme hodinu přikryté a hodinu odkryté.

Tip k receptu

Můžeme využít poslední část kuřecích křídel, kterou odřežeme a podložíme jí zespodu kuře, aby se nepřipeklo k pekáčku.



Ingredience

- 1 kuře
- 2 ks citrónu
- 1 ks cibule
- 2 ks česneku
- 60 g másla
- 1 lžička soli
- 1 svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 svazek rozmarýnu
- 1 hrst máty peprné
- 1 hrst řeřichy
- 2 lžíce olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod