

Italské pečené kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Kvalitní kuře 1.5 kg
- Změklé máslo 150 g
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Červená cibule 150 ks
- Olivový olej 50 ml
- Cherry rajčata 300 g
- Paprika 3 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Předehejte si troubu na 190°C. Kuře omyjte pod studenou vodou a pak ho osušte papírovou utěrkou úplně dosucha. Celé kuře důkladně potřete máslem a trochu ho dejte i dovnitř a pod kůži. Ze všech stran ho důkladně osolte a nasypete trošku soli i dovnitř. Cibuli oloupejte a nakrájejte na šestinky. Ve velkém kastrolu, je vhodný i na pečení v troubě, si rozehřejte olivový olej a orestujte na něm cibuli. Do kastrolu pak položte kuře a opékejte ho dozlatova, asi 6 minut z každé strany. Když se kuře opéká nejdříve na plotně, má křupavější kůžičku a je šťavnatější. Přidejte rajčátka a na kousky nakrájenou papriku a ještě chvíli restujte na mírném ohni. Pak kastrol přesuňte do trouby s pečte kuře dozlatova, asi hodinu a půl. Pravidelně ho přelévejte výpekem.