

Nejlepší kuře na neděli

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• NA KUŘE

- Velké kuře 1 ks
- Máslo 50 g
- Velká cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Krémové žampiony 200 g
- Červené víno 300 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

• NA NÁDIVKU

- Starší chleba 250 g
- Vejce 3 ks
- Šalvěj (lístky) 5 ks
- Čerstvý rozmarýn 2 snítka
- Škvarky 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Čerstvě mletý pepř 1 špetka

• PEČENÉ BRAMBORY

- Brambory 1 kg
- Olivový olej 1 kapka
- Rozmarýn 1 hrst
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Nejprve si připravte nádivku. Chleba nakrájejte na malé kostky a v misce vyšlehejte vejce. Nasekejte čerstvé bylinky a v malém rendlíčku ohřejte škvarky.
2. Všechny ingredience dejte do větší mísy a vypracujte v hladkou hmotu. Ochutťe solí a čerstvě namletým pepřem.
3. Předehřejte troubu na 180 °C.
4. Omyté kuře naplňte připravenou nádivkou. Kuře vložte na pekáč a stehýnka svažte potravinářským provázkem, aby nádivka neutekla. Ze zbytků nádivky, které se nevešly do kuřete, udělejte kuličky o velikosti asi 7 cm a dejte je na pekáč ke kuřeti.
5. Omyté brambory nakrájejte na čtvrtky a rozložte je na plech. Pokapejte olivovým olejem, přidejte snítku rozmarýnu a tři stroužky česneku. Osolte je a vložte do trouby.
6. Ke kuřátku přidejte na čtvrtky nakrájenou cibuli, houby a stroužky česneku. Podlijte červeným vínem a vložte do trouby. Pečte přibližně hodinu až hodinu a půl.
7. Těsně před dopečením přidejte na kuře plátky másla.
8. Hotové kuře vyndejte z trouby, naporcujte nůžkami na drůbež a podávejte s pečenými bramborami.