

Citronovo-tymiánové kuře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo změkklé + extra k potírání 50 g
- Tymiánové lístky nasekané 2 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 3 špetka
- Kuře o váze 1,4 kg omyté , osušené 1 ks
- Čerstvý bobkový list 2 větvičky 2 ks
- Citron, přepůlený 1 ks
- Tymián 6 větviček 6 ks
- Suché bílé víno 375 ml
- Polníček k servírování 200 g

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Změkklé máslo smíchejte s tymiánem, solí a pepřem. Kuře si položte na pracovní plochu a ukazováčkem opatrně odtrhněte kůži od prsou. Do kapsy vtlačte bylinkové máslo. Do břišní dutiny kuřete dejte jednu větvičku bobkového listu, polovinu citronu a polovinu větviček tymiánu. Nohy svažte provázkem, kuře dejte pekáčku, osolte, opepřete, potřete extra máslem, okolo dejte zbylé bylinky a druhou půlku citronu, podlijte vínem a dejte péct na hodinu a čtvrt. Servírujte s polníčkem.