

Kuře po portugalsku s křupavými brambory

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuře o váze 1,4 kg podél páteře přeřízlé, otočené a dlaní ruky zmáčknuté do „motýlka“ 1 ks
- Brambory v celku 600 g
- Větvičky rozmarýnu 4 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- **Na piri piri marinádu**
- Česnek, nahrubo nasekaný 3 stroužek
- Sušené chilli papričky 1.2 lžička
- Pálivá paprika 1 lžíce
- Citronová šťáva 60 ml
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Olivový olej 60 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 5 špetka
- **Na dip**
- Zelené chilli papričky nasekané 2 ks
- Koriandr, nasekaný 1 hrst
- Olivový olej 1.2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Majonéza 150 g
- Zakysaná smetana 60 g

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu přehřejte na 220°C a udělejte piri piri marinádu: v robotu dohledka umixujte nasekaný česnek, chilli papričku, pálivou papriku, citronovou šťávu, ocet, sůl, olej a pepř. Asi čtvrtinu marinády dejte stranou, zbytkem potřete kuře. Pak jej kůží dolů položte na lehce vymazaný plech a protáhněte jím dvě jehlice. Dejte stranou. Malé brambory promíchejte s rozmarýnem a olejem , pak je přidejte na pekáč ke kuřeti a pečte 30 minut. Pak kuře obraťte, pečte dalších 30 minut a každých 10 minut potírejte zbylou marinádou.

Servírujte s dipem. Rozmixujte chilli papričky, koriandr, olej a citronovou šťávu, sůl a pepř.

Majonézu smíchejte se smetanou a pak smíchejte s chilli základem.