

Bylinkové kuře s citronem III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Tymián 1 svazek
- Rozmarýn 5 snítka
- Hladkolistá petrželka 1 svazek
- Máslo změkklé 3 lžíce
- Kuře o váze 1 1/2 kg 1 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Celý citron 1 ks
- Bobkové listy 2 ks
- Olej na potřetí kuřete 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny bylinky kupte co nejčerstvější, ideálně v kořenáčích. Těstě před vařením je nasekejte nadrobno a důkladně smíchejte se změkklým máslem. Kuře omyjte, osušte, ze všech stran i uvnitř břišní dutiny důkladně osolte a opepřete. sůl se snažte do kůže co nejvíce vetřít, aby bylo maso po upečení rovnoměrně slané. Prstem odhrňte kůži na prsou a vzniklou kapsu naplňte bylinkovým máslem. Zbylé máslo dejte spolu s překrojeným citronem a bobkovými listy do břišní dutiny kuřete, svažte mu nohy. Celé kuře pak potřete olejem, dejte do pekáčku, pokladte hoblinkami másla a při 180°C pečte asi 1 hodinu. V průběhu pečení podlévejte výpekem.

