

Citrónové kuře II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1.5 kg
- citrón 2 ks
- **Na marinádu**
- citrónový rozmarýn 1.2 svazek
- tymián 1.2 svazek
- mořská sůl 1 lžička
- celý pepř 1 lžička
- olivový olej 3 lžíce
- med 2 lžíce
- chilli papričky 2 ks
- česnek 1 stroužek
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Připravíme si marinádu; omyjeme bylinky, nasekáme je, z jednoho citrónu ostrouháme kůru a vymačkáme asi 3 lžíce šťávy, pepř rozdrtíme v hmoždíři, chilli papričky zbavíme zrněk a na jemno je nasekáme, česnek nakrájíme na tenké plátky, vše spolu promícháme, osolíme lžičkou soli, citronovou šťávou, medem a 3 lžícemi olivového oleje
2. Porce kuřete položíme kůží nahoru do hlubšího pekáče nebo větší zapékací misky, snítky bylinek

opatrně vložíme pod kůži, vetřeme část připravené marinády a zbytek směsi potřeme povrch masa, zakryjeme potravinovou fólií a dáme na 2-3 hodiny do lednice marinovat

3. Marinované kousky kuřete pokapeme olivovým olejem, mírně osolíme, lehce posypeme čerstvě nastrouhanou kůrou z citrónu a povrch poklademe tenkými plátky důkladně očištěného citrónu, podlijeme vodou

4. V elektrické troubě vyhřáté na 200 °C (horkovzdušné na 180 °C) pečeme 60-70 minut, za občasného přelévání masa výpekem, na posledních 10 minut pečení přidáme olivy

5. Při podávání jednotlivé porce kuřete zdobíme kolečky citrónu a čerstvými snítky bylinek.

Poznámka:

na dno pekáče rozprostřeme bylinky (citrónový tymián a rozmarýn) na to dáme kuře