

Dozlatova pečené kuře s estragonem, citróny a petrželovovými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- kuře 1 ks
- čerstě mletý pepř 2 špetka
- sůl 2 špetka
- česnek 2 stroužek
- brambory 800 g
- citrón 2 ks
- med 60 g
- tymián 1 snítka
- plocholistá petržel 1 hrst
- bílé víno 120 ml
- lístky čerstvého estragonu 1 hrst

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuře očistíme a naporcujeme na menší kusy. Osolíme, opepříme, pokapeme citronovou šťávou, potřeme důkladně medem a rozetřeným česnekem, posypeme čerstvými bylinkami. Takto připravené kuře překryjeme potravinářskou folií a necháme přes noc marinovat v chladu. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Kuřecí maso srovnáme do pekáče kůží nahoru s čtvrtkami

omytých citrónů a rostlinným tukem Flora Gold. Lehce zastříkneme vodou a pečeme, až bude maso křehké a kůže zlatavá.

Podáváme s vařenými bramborami, které omastíme rostlinným tukem Flora Gold a zamícháme do nich nasekanou petrželovou nať.