

Řecké kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Brambory 500 g
- Celer 1 ks
- Cibule 3 ks
- Mrkev 5 ks
- Česnek 5 stroužek
- Jablko 3 ks
- Sůl 2 špetka
- **MARINÁDA**
- Citron (na šťávu) 3 ks
- Olivový olej 50 ml
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Grilovací koření 1 lžička
- Sušená bazalka 1 lžička

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Začneme přípravou marinády. Vymačkáme šťávu z citronů a dolijeme zhruba stejné množství oleje. Přidáme všechno ostatní a důkladně promícháme. Všechnu zeleninu očistíme a oloupeme. Brambory nakrájíme na čtvrtky nebo osminky, mrkev a cibuli na proužky, celer na plátky. Promícháme s

marinádou, menší část marinády si necháme na kuře. Omyté kuře naporcujeme, osolíme a potřeme zbytkem marinády. Zeleninu s marinádou urovnáme do pekáče a posypeme posekaným česnekem. Na povrch rozložíme na osminky pokrájená jablka a na ně maso. Nepodléváme, zelenina nám pustí vody dost. Přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Pečeme asi 40 minut, pak odkryjeme a necháme kuřátko zezlátnout.