

Divoké kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Mrkve 5 ks
- Malý celer 1 ks
- Řapíkatý celer 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Malé cibule 4 ks

- Kuličky nového koření 6 kulička
- Jalovec 6 kulička
- Tymián 1 lžička
- Bobkové listy 4 ks
- Sádlo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř 1 ks
- Sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přihodíme koření (nové, jalovec, bobkový list, tymián), promícháme a nahoru naskládáme stehna, která osolíme, opepříme a zaprášíme trochou papriky. Lehce podlijeme, přiklopíme. Pečeme v předehřáté troubě na 170°C cca 2h. Poté vyjmeme stehna a dopečeme je zvlášť na plechu na 220°C, aby se pořádně opekla kůžička. Ze zeleninové směsi vytáhneme koření a projedeme mixérem. Na rozpuštěné máslo přidáme nakrájený řapíkatý celer, přiklopíme a cca 10 min zlehka dusíme. Pro ještě lepší a výraznější chuť doporučuji zeleninu orestovat na kostičkách slaniny.