

# Jarní kuřátka s česnekovo-tymiánovým máslem

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 6

- Máslo 50 g
- Tymián 1 svazek
- Česnek 4 stroužek
- Citron 2 ks
- Sůl dle chuti a potřeby 1 lžička
- Pepř dle chuti a potřeby 0.5 lžička
- Jarní kuřátka 3 ks
- Mrkev 4 ks
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kuřecí vývar 250 ml

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. V míse smíchejte máslo, třetinu tymiánových lístků, rozmačkaný

česnek, šťávu vymačkanou z poloviny citronu, sůl a pepř. Prstem odtáhněte kuřátkům kůži od prsou a do vzniklé kapsy rozdělte většinu másla. Zbylým máslem potřete kuřátka zvenku a do břišní dutiny dejte kousky citronu, zbylé tymiánové lístky a po jednom stroužku česneku. Nohy svažte k sobě. Do pekáčku dejte mrkev, kousky cibule a bobkové listy. Kuřátka posadte navrch a pečte je asi hodinu. V průběhu podlévejte. Po upečení vyndejte kuřata z trouby a nechte 5 minut odpočívat. Poté z kuřat vyndejte citrony i česnek a dejte je do pekáčku. Česnek v něm rozmělněte a z citronů vymačkejte šťávu. Pekáček postavte na sporák, výpek zahřejte, poté vmíchejte mouku, chvíli opékejte, pak postupně vlévejte vývar a nechte zhoustnout. Kuřátka podávejte se svařenou šťávou v omáčníku, ozdobená tymiánem.