Pečené kuře s citronovo-bylinkovým máslem a okurkovým salátem

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Máslo 50 g
- Bylinky (tymián, petrželka) 1 svazek
- Česnek 4 stroužek
- Citron 2 ks
- Kuře 1.5 kg
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kuřecí vývar 250 ml
- Brambory uvařené ve slupce 600 g
- **SALÁT**
- Salátová okurka 2 ks
- Ocet 2 lžíce
- Jablečný ocet 1 lžíce
- Cukr 4 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. V malé misce promíchejte máslo s většinou jemně nasekaných bylinek, rozetřeným stroužkem česneku a citronovou šťávou vymačkanou z poloviny citronu. Lehce osolte a dejte stranou.
Kuře omyjte, osušte a prstem ruky odtrhněte kůži od masa na prsou kuřete. Do vzniklé kapsy dejte většinu bylinkového másla. Zbytkem potřete celé kuře svrchu. Do vnitřní dutiny kuřete dejte zbylé přepůlené citrony, zbytek bylinek a rozmáčklý česnek a kuřeti svažte nohy k sobě.
Na dno pekáčku vyskládejte nasekanou mrkev, cibuli a bobkové listy. Navrch posaďte kuře, lehce ho podlijte vodou a pečte 1,5 hodiny. Podlévejte výpekem. Pak kuře vyjměte z trouby, přendejte ho na servírovací talíř a pomocí dřevěných hůlek vytáhněte z dutiny česnek a půlky citronu a kuře nechte 5 minut odpočinout. Udělejte šťávu: do výpeku v pekáči vymačkejte šťávu, která ještě zbyla v citronech pečených uvnitř kuřete, pekáč dejte na sporák a na slabém plameni ho zahřívejte. Cibuli a mrkev můžete ponechat, případně odstranit. Opatrně vmíchejte mouku, a když je zcela rozmíchaná, vlévejte vývar a pár minut povařte. Šťávu přelijte do omáčníku a servírujte ke kuřeti – jednotlivé porce podávejte s bramborami vařenými ve slupce a okurkovým salátem.
Na salát omyjte obě okurky, odřízněte konce a nastrouhejte je na hrubé straně struhadla. Dejte do mísy. Ze zbylých ingrediencí našlehejte zálivku. Tu vmíchejte k okurkám.