

Jarní kuřátka s bylinkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Máslo 160 g
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Minikuřátka 6 ks
- Šalvějové lístky 8 ks
- Biocitrony 2 ks
- **BYLINKOVÁ OMÁČKA**
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Cibule 2 ks
- Chléb 2 plátek
- Piniové oříšky 4 lžíce
- Šalvěj 1 svazek
- Hladkolistá petrželka 4 hrst
- Kuřecí vývar 360 ml
- **ŠALVĚJOVÁ SŮL**
- Šalvěj 2 svazek
- Sůl 2 lžíce
- Citrony k podávání 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Snídaně

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu přehřejte na 200 °C. Máslo opepřete. Kuřátkům opatrně uvolněte kůži na prsou a do vzniklého prostoru rozdělte většinu másla a šalvějové listy. Citrony rozkrájejte na čtvrtky a rozdělte je do břišních dutin – do větších můžete dát čtvrtky dvě. Nohy pak svažte kuchyňským provázkem k sobě a kuřátka ze všech stran osolte. Zbylým máslem kuřátka potřete a pečte asi 35–45 minut doměkka.

Udělejte bylinkovou omáčku: olej rozpalte na maximum, přidejte česnek, cibuli, chleba a piniové oříšky a 5 minut opékejte. Přendejte je do mísy robotu, přidejte šalvěj, petrželku, vývar a pepř a rozmixujte nahrubo. Vraťte na pánev a na středním ohni 2–3 minuty zahřívejte. Na šalvějovou sůl rozmixujte sůl a šalvěj dohladka. Kuřátka podávejte zalitá omáčkou a posypaná solí.