

Pečené kuře s mrkví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- větší mrkev 4 ks
- máslo 2 lžíce
- sůl podle chuti 1 ks
- **Šťouchané brambory**
- brambory 500 g
- trocha soli a kmínu 1 ks
- pár lístků libečku 1 ks
- máslo 1 lžíce
- sekaná pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře rozčtvrtíme. Mrkve oškrábeme, nakrájíme na kolečka a dáme do pekáče. Čtvrtky kuřete osolíme a spolu s máslem přidáme do pekáče. Podlijeme trochou vody a pečeme doměkka asi 1,5 hodiny při 150 °C. Během pečení podléváme vodou a přeléváme výpekem.

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené a kmínem a libečkem okořeněné vodě. Scedíme, přidáme máslo, pažitku a rozšťoucháme. Kuře podáváme s mrkví a šťouchanými bramborami.