

Kuře na mladé mrkvičce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín 0.5 lžička
- máslo 50 g
- cibulka jarní 1 svazek
- mrkev 2 svazek
- bobkový list 2 ks
- vývar drůbeží 250 ml
- pažitka 2 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, naporcujeme, osolíme ze všech stran, opepříme, okmínujeme a vložíme do většího pekáčku. Poklademe plátky másla a pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.

Mladé cibulky i mrkev očistíme a rovnoměrně rozložíme kolem masa, přidáme bobkový list, přelijeme drůbežím vývarem, znovu vložíme do trouby a dopékáme ještě asi 1 hodinu za občasného podlévání šťávou z pečení.

Podáváme s bramborem, obložené mrkví a cibulkou. Zdobíme pažitkou.

Poznámka:

Místo mrkve můžeme použít baby karotku.
Chuť se zvýrazní přidáním nového koření.