

Italské kuře nadivoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuře (asi 1,5 kg) 1 ks
- trocha sůl a šalvěj 1 ks
- pár snítek rozmarýn 1 ks
- trocha podravka 1 ks
- olej 200 ml
- ocet 3 lžíce
- česnek 20 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře nakrájíme na kousky. Osolíme a okořeníme šalvějí, rozmarýnem, podravkou, trochou soli a pepře.

Na pekáč nalijeme olej a přidáme nakrájené a okořeněné kuře. Podlijeme 50 ml vody a pečeme nezakryté při 150-180 °C dočervena. Během pečení hlídáme a dle potřeby otáčíme.

Když je kuře měkké, přilijeme ocet smíchaný s olejem a prolisovaným česnekem a ještě 15 minut pečeme a promícháváme.