

Kuře po řecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celé kuře 1 ks
- brambory 1 kg
- sůl 2 lžička
- citron 1 ks
- panenský olivový olej 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjte, osušte a osolte zvenku i zevnitř asi lžičkou soli a nechte jeden den odležet.

Druhý den oloupejte brambory a nakrájejte na klínky. Brambory dejte do pekáče, osolte a posypte oreganem. Doprostřed položte kuře a všechno zalijte citronovou šťávou smíchanou s olivovým olejem a troškou vody (asi 50 ml).

Pečte v troubě předehřáté na 200 °C. Po 20 minutách stáhněte teplotu na 180 °C a pečte ještě 40 - 60 minut, dokud se kůže a maso nezačínají oddělovat od kostí a kůže není dozlatova upečená. V průběhu pečení několikrát polijte šťávou a v případě potřeby můžete podlít trochou horké vody.