

Farmářské kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- chlazené farmářské kuře 1 ks
- kuřecí vývar 500 ml
- máslo 50 g
- rohlíky 2 ks
- šlehačka 1 ks
- muškátový oříšek 1 ks
- pažitka, petrželová nať, rozmarýn 1 ks
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Naporcované kuře dobře osolíme a v každé porci pod kůží uděláme prstem kapsu, kterou naplníme nádivkou. Rohlíky nakrájené na malé kostičky smícháme s asi 1 dl smetany, strouhaným muškátovým oříškem, nasekanou snítkou čerstvého rozmarýnu a hrstí nasekané petrželové natě. Vznikne středně hustá směs, kterou osolíme a plníme pod kůží. Mírným tlakem nádivku rozprostřeme v tenké vrstvě po celé porci kuřete.

Porce kuřete vložíme do pekáče. Osolíme, opepříme a na každou porci položíme plátek másla.

Podlijeme drůbežím vývarem ze skeletu, pařátů a drobů. Vložíme do trouby, kde pečeme přiklopené, dokud kuře není krásně měkké. Při střední teplotě je doba pečení 60 - 90 minut. Na posledních 15 minut pečeme odkryté a poléváme v krátkých intervalech výpekem, aby kuře nevyschlo a mělo naši

tak oblíbenou zlatou barvu. Výpek zpravidla již jen scedíme a případně nastavíme vývarem, a kdo chce, může zahustit máslovou jíškou. Vhodnou přílohou jsou nové brambory vařené ve slupce a sypané čerstvě sekanou pažitkou.