

Kuře na šalvěji

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- farmářské kuře (stehna a prsa pouze s křídelní kostí) 2.4 kg
- lístků čerstvá šalvěj 10 ks
- plocholistá petržel 1 hrst
- malá cibule 1 ks
- mrkev 1 ks
- kuřecí vývar 300 ml
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, červená mletá paprika 1 ks
- dle chuti a potřeby máslo, hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře naporcujeme tak, že získáme stehna a prsa s křídelní kostí. Porce kuřete bohatě osolíme a nachystáme si plátky másla, lístky šalvěje a najemno nasekanou plocholistou petržel.

Na každý plátek ztuhlého másla položíme z jeho vrchní části celý list čerstvé šalvěje a spodní část bohatě obalíme položením do nasekané plocholisté petrželové natě. Do každého stehna a prsa uděláme prsty kapsu pod kůži a vložíme po dvou kusech bylinkového máslového plátku. Po vložení pod kůži lehce přitlačíme přes kůži a vložíme do pekáče.

Kuřecí porce lehce opepříme a poprášíme mletou červenou paprikou. Lehce podlijeme vodou a přidáme pro chuť jednu nahrubo nakrájenou cibuli a jednu mrkev. Přiklopíme pekáč a pečeme na střední nebo i nižší teplotu pomalu cca 90 minut. Po 60 minutách přelijeme výpekem a dopečeme do

krásné barvy.

Po upečení vyjmeme porce upečeného kuřete a slijeme scezený výpek. Do výpeku přidáme kuřecí vývar, nasekané dva lístky šalvěje a jen lehce zahustíme dle potřeby máslovou jíškou. Příloha rýže nebo brambor.