

Pečené kuře opravdu po řecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- citron 1 ks
- panenský olivový olej 100 ml
- oregano 1 lžice
- celé kuře 1 ks
- sůl 2 lžička
- velké brambory 1 kg
- čerstvě mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjeme, osušíme a osolíme zvenku i zevnitř lžičkou soli. Necháme sůl asi tak půl hodiny působit.

Mezitím oloupeme brambory a nakrájíme je na klínky. Samozřejmě že na tvaru nesejde, ale chcete-li mít řecké kuře, jsou klínky lepší, takhle se totiž brambory na pečení tradičně v Řecku krájí.

Brambory dáme do pekáče, osolíme (druhou lžičkou soli), opepříme a posypeme oreganem. Doprostřed položíme kuře a všechno zalijeme citronovou šťávou smíchanou s olivovým olejem a troškou vody. Abych byl přesný, bude stačit tak asi 50 ml, ne víc.

Kuře po řecku pečeme v troubě předehřáté na 200 °C . Po 20 minutách stáhneme teplotu na 180 °C a pečeme ještě 40 - 60 minut, dokud se kůže a maso nezačnou oddělovat od kosti a kůže není dozlatova upečená. V průběhu pečení kuře několikrát polijeme šťávou a v případě potřeby můžete podlít trochou horké vody. Pokud máme pocit, že se kuře již upeklo, ale brambory ještě nejsou hotové, můžeme na maso položitlobal, aby se nepřipalovalo.

Pečené kuře opravdu po řecku podáváme s upečenými brambory jako hlavní chod. Přílohou nám může být třeba oblíbený salát.