

Kuře s máslem a česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Citrón 1 ks
- Sůl mořská 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Brambory 1 kg
- Pancetta 150 g
- Rozmarýn 2 snítka
- Máslo 2 lžíce
- Bílé víno 300 ml
- Česnek 8 stroužek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

brambory očistíme, nakrájíme na centimetr silné plátky a dáme vařit do osolené vody. Vaříme do poloměkka asi 5 minut. Hotové brambory scedíme a dáme bokem. Česnek oloupeme a rozmixujeme společně s lístky rozmarýnu.

Smícháme se změkklým máslem.

Z omytého citrónu nastrouháme kůru, kterou v hmoždíři spolu s mořskou solí rozetřeme na pastu.

Pastu zašleháme do změkklého másla a přidáme pepř.

Kuře omyjeme, osušíme a očistíme.

Prsty pak opatrně od krku uvolňujeme kůži na prsou. Do vzniklého laloku opatrně napěchujeme máslovou část, kterou rovnoměrně rozložíme.

Z venku kuře osolíme, opepříme. Dvnitř kuřete vložíme na čtvrtky nakrájený citrón.

Předvařené brambory rozložíme na plech, brambory osolíme a opepříme.

Pancettu nakrájíme na kostičky a posypeme brambory.

Doprostřed položíme kuře a podlijeme bílým vínem.

Troubu přehřejeme na 200 stupňů, a pečeme asi 1,5 hodiny.