

Šťavnaté kuře na citrusech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuře střední 1 ks
- Citrony a limetky 500 g
- Voda 2 dl
- Šalotka 1 ks
- Olivový olej 4 lžíce
- Bílé víno suché 150 ml
- Bylinky(tymián,rozmarýn, petrželka) 1 svazek
- Máslo 2 lžíce
- Sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek přepůlíme, větší paličky rozdělíme na stroužky a rozložíme je ve vyšším pekáči vymazaném olejem. Omyté kuře zvenku i zevnitř osolíme, dovnitř vložíme šalotku a kuře dáme do pekáče. Zalijeme vínem, šťávou z jedné limetky, přidáme snítky bylinek a pečeme pod pokličkou při 200°C dozlatova, pravidelně poléváme výpekem. Před koncem pečení sundáme pokličku, přidáme nakrájené citrusy a máslo a necháme kuře zezlátnout.

