

Pečené s česnekem a citronem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: markéta



Suroviny

Porce: 4

- kuře 1 ks
- citron 2 ks
- česnek 3 ks
- máslo 3 lžíce
- drůbeží vývar 250 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře očistěte, omyjte a osušte. Tymián nasekejte a rozetřete jej s měkkým máslem. Dutinu kuřete osolte a vytřete tymiánovým máslem (jednu třetinu si dejte stranou). Přidejte celou paličku česneku rozkrájenou na půl a jeden citron rozklájený na čtvrtky. Zvenku kuře lehce potřete zbytkem másla a lehce ho osolte a opepřete. Kuře vložte do pekáčku vymazaného sádlem a kolem něj rozložte kolečka citronu a dvě paličky česneku rozkrájené na poloviny. Podlejte vývarem a pečte vyhřáté troubě na 175 asi 1 hod. Během pečení podlévejte.

Poznámka:

pokud máte doma citronový pepř, použijte ho. Upečený česnek oloupejte a servírujte k masu.