Kuře s bylinkovým sýrem

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- pažitka 0.5 svazek
- petrželka 0.5 svazek
- žervé 120 g
- tavený sýr 100 g
- sůl a pepř 1 špetka
- kuře 1 ks
- citron 1 ks
- cibule 2 ks
- olivový olej 1 lžíce
- malé brambory 400 g
- rozmarýn 1 snítka
- máslo 1 lžíce
- smetana na šlehání 100 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Pažitku a několik snítek petrželky nasekáme nadrobno a vložíme do misky. Přidáme žervé a tavený sýr, sůl, pepř a promícháme. Prsty nadzvedneme kůži na kuřeti a polovinu sýrové směsi rozetřeme mezi kůži a maso.
Citronovou kůru nastrouháme a dužinu nakrájíme na kousky. Jednu cibuli oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Kuře dáme do pekáče, posypeme citronovou kůrou, osolíme, opepříme, naplníme citronem, cibulí a zbylými snítkami petrželky. Přelijeme je olejem a pečeme při 190 asi 30 minut. Pak výpek slijeme do misky.

Brambory přepůlíme a dáme do mísy. Osolíme je a promícháme s nasekaným rozmarýnem. Přidáme je ke kuřeti a pečeme dalších 60 minut.
Zbylou cibuli oloupeme, nasekáme nadrobno a na másle zesklovatíme. Zalijeme smetanou, přidáme zbylou sýrovou směs a pozvolna necháme rozpustit. Nakonec vmícháme výpek z kuřete.

Poznámka:

Omáčku podáváme zvlášť.