

Pečené kuře po řecku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Brambory větší 1 kg
- Sůl 1 lžička
- Oregano 1 lžíce
- Citron 1 ks
- Panenský olivový olej 100 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Řecko

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře omyjte, osušte a osolte zvenku i zevnitř lžičkou soli. Nechte sůl asi tak půl hodiny působit. Mezitím oloupejte brambory a nakrájejte 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 dejte do pekáče, osolte (druhou lžičkou soli), opepřete a posypte oreganem. Doprostřed položte kuře a všechno zalijte citrónovou šťávou smíchanou s olivovým olejem a troškou vody (abych byla přesná tak asi 50 ml, ne víc). Pečte v troubě předehřáté na 200 °C. Po dvaceti minutách stáhněte teplotu na 180 °C a pečte ještě 40 – 60 minut, dokud se kůže a maso nezačínají oddělovat od kostí a kůže není dozlatova upečená. V průběhu pečení kuře několikrát polijte šťávou a v případě potřeby můžete podlít trochou horké vody. Pokud máte pocit, že se kuře již upeklo, ale brambory ještě nejsou hotové – můžete na maso položit alobal, aby se nepřipalovalo.