Pečené kuře s česnekem a cherry rajčaty

Recepty

Hlavní chody

Oslava

110 min

4



2.9

3035

Budete potřebovat

kuře bez drobů	1 kus
voda	200 ml
máslo	100 g
paličky česneku	2 ks
stroužky česneku	6 ks
čerstvá bazalka	1 lžíce
čerstvá petrželka	1 lžíce

cherry rajčata	200 g
slepičí bujón Vitana	2 kostky

Příprava receptu

Kuře pokojové teploty (proto včas vyndáme z lednice) opláchneme a důkladně osušíme papírovou utěrkou. Tak získáme křupavou kůrčičku! Dovnitř kuřete vložíme pokrájené bylinky a nadrobno nasekané stroužky česneku, smíchané se dvěma lžícemi rozpuštěného másla. Stehna svážeme provázkem k sobě, aby kuře drželo pěkný tvar.

Ve 200 ml horké vody necháme rozpustit 2 bujónové kostky a přidáme zbytek másla. Kuře dáme do pekáčku a touto směsí důkladně potřeme, zbytkem podlijeme. Už není třeba solit!
Pečeme v troubě předehřáté na 180 – 200 °C zhruba 75 až 95 minut. Během pečení kuře alespoň dvakrát otočíme, aby se upeklo rovnoměrně ze všech stran. Asi 20 minut před koncem pečení přidáme do pekáčku rozpůlené paličky česneku, 10 minut před koncem kuře obložíme cherry rajčaty. Servírujeme s rýží, hranolky nebo s bramborami.



Slepičí bujón