



Pečené kuře s česnekem a cherry rajčaty

Recepty



Hlavní chody



Oslava



110 min



4



3006



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