

Kuře se zeleninovou nádivkou a bylinkovým máslem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Zeleninu nakrájíme na větší kostky a smícháme s lučinou rozetřenou se solí a pepřem. Touto nádivkou naplníme očištěné kuře.

Změklé máslo vyšleháme a smícháme s nasekanými bylinkami, solí a pepřem. Bylinkové máslo vetřeme pod kůži kuřete, během pečení se pěkně rozpustí a vsákne do masa. Kuřeti svážeme nohy, vložíme do pekáče společně s ranými bramborami nakrájenými na půlky, pečeme prvních 10 minut na 200 °C, pak při 170 °C dopékáme cca 1 hodinu dokud není kuře měkké a propečené. Během pečení kuře přeléváme vypečenou šťávou, popřípadě trochu podlijeme vodou.

