Kuřátko ve vřesu.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celé kuře bez drůbků
90 ml lehkého rostlinného oleje
125 g čirého vřesového medu
sůl a pepř
100 g dijonské hořčice, nebo podobné
0,5 lžičky karí koření
1 stroužek posekaného česneku

Postup

Založit kuřeti křídla dozadu, svázat nohy motouzkem a vložit ho do pekáčku prsama nahoru. Smísit ostatní ingredience a nalít vše na kuře. Přikrýt poklicí a vložit do předem vyhřáté trouby na 190°C na 1 hodinu. Vyjmout pekáček z trouby, polít kuře výpekem na spodu pekáče a vrátit ho nepřikryté na další 0,5 hodiny do trouby, aby se pěkně opeklo. Podávat kuře s vařenými brambory, nebo bramborovou kaší a čerstvou zeleninou.

Poznámka

P.S. Vřesový med je červenohnědý, příjemné méně sladké chuti, který brzy krystalizuje. Nemáte-li vřesový med (typický pro Irsko), tak můžete použít jiný kvalitní med.