Kuře a brambory trochu jinak

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 ks kuře
2 plné hrsti petrželové nati
1 palice česneku
1 citrón - citrónová kůra
1 kg brambor
3 cibule
olivový olej (ale nemusí být)
sůl
pepř
trocha chilli

Postup

Petrželovou nať nadrobno nasekáme, česnek oloupeme, nakrájíme na tenké proužky a společně se solí utřeme na takovou jemnou pastu. Citrónovou kůru najemno nastrouháme (ale jenom tu žlutou kůrku, ne to bílý, co je pod tou žlutou kůrkou). Všechno dáme do misky, polijeme trochou olivového oleje, přidáme pepř, chilli podle libosti a pořádně promačkáme až je z toho taková pěkná míchanice. Potom vezmeme kuře a uděláme si místo (kapsu) mezi masem a kůží (blbě se to vysvětluje, ale je to asi nějak tak: vezmeme kůži nad tím kuřecím řitním otvorem a pomalu, aby se kůže neprotrhla, tak si děláme mezi kůží a masem takovou jako-by kapsu). Až máme tuto kapsu udělanou, tak do ní dáme většinu obsahu z misky (tím se nám kapsa trochu zvětší), a zbytek dáme dovnitř kuřete a pomažeme tím ještě celé kuře. Kuře dáme do vyhřáté trouby a pečeme asi 1 - 1 a 0,5 hodiny. Mezitím si oloupeme brambory a nakrájíme je na kolečka (3-5 mm), tyto kolečka vložíme do horké vody a vaříme přibližně 5 minut (tak, aby se nám brambory nerozvařili). Mezitím, co se nám vaří brambory, tak oloupeme cibule a nakrájíme je na půlkolečka, které následně osmahneme dozlatova na pánvičce. Jakmile máme brambory hotové, tak je slijeme a vložíme na pekáček nebo do zapékací misky, která je vytřená máslem nebo sádlem. Vložíme jednu vrstvu brambor, tak, aby pokryla celé dno misky. Na tuto vrstvu dáme všechnu cibulku a překryjeme zbytkem brambor a dáme do na 30 minut do trouby. Až máme hotové kuře, tak můžeme kapsu vyprázdnit nebo si to nechat a sníst (záleží na každém jak chce).