# Kuře ála Jamie Oliver

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:
1 kuře
1 citron
0,5 kostky másla
anglická slanina
sůl
pepř
čerstvý tymián
brambory
celer
česnek
olivový olej

## Postup

Postup přípravy: Anglickou slaninu nakrájíme na malé kostičky a smícháme s máslem. Přidáme nastrouhanou citronovou kůru z omytého citronu, pár snítek natrhaného tymiánu, dle chuti nasekaný česnek, sůl a pepř. Vše důkladně promícháme a uděláme tzv.ochucené máslo. Kuře omyjeme a velice lehce osolíme. Rukou si opatrně vytvoříme mezi prsíčky a kůží kapsu, do které vložíme 0,666666666666667 ochuceného másla a pod kůží rozetřeme po celé ploše prsíček kuřete (díky tomu nemusíme po dobu pečení kuře přelévat, jelikož máslo kuře dostatečně promastí a ochutí). Na obou stehnech kuřete uděláme dva zářezy až na kost a do těch vmačkáme trochu ochuceného másla. Zbytek másla rozetřeme po ploše stehýnek. Zbylý citron nakrájíme na širší kolečka a ty celá vložíme do dutiny kuřete (výsledně bude kuřecí maso s jemným nádechem citronové chuti). Takto připravené kuře vložíme do většího pekáčku. Brambory oloupeme, nakrájíme na větší kusy a zlehka osolíme. Celer očistíme a nakrájíme na cca stejně velké kusy jako brambory. Oloupeme několik stroužků česneku. Brambory, celer a česnek rozložíme nepravidelně okolo kuřete do pekáče. Přidáme několik snítek čerstvého tymiánu a vše zalijeme olivovým olejem. Dáme péct do předehřáté trouby (1 kg kuřete cca 1 hodinu). Pečeme, dokud není kuře i brambory zlatavé barvy.