

Kuře Kalimero

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

sůl

200 g máslo

1 ks kuře

1 ks jablko větší tvrdé

100 g anglická slanina plátky

podle chuti:

česnek

majoránka

tymián

rozmarýn

mletý pepř

paprika sladká

hořčice bílá

sušený celerový list

Postup

Troubu předeřejeme na 180°C. Kuře naporcujeme, abychom měli všechnu kůži nakonci křupavou a zlatou. Rozložíme do pekáče, osolíme a okořeníme dle chuti. Jablko omyjeme, zbavíme jadřince a nakrájíme na měsíčky, které prokládáme mezi kuřecí čtvrtky. Neloupeme. Máslo nakrájíme na plátky a těmi poklademe kompletně celý obsah pekáče. Podlijeme vodou do výše 1 cm, dobře zakryjeme a při teplotě 180°C pečeme 1 hodinu 15 minut. Pekač vyndáme, teplotu trouby zvýšíme na 220°C, sundáme zakrytí, maso polijeme výpekem, obložíme anglickou slaninou a již bez zakrývání dopékáme dokřupava. Ideální přílohou je kari rýže.

Poznámka

Vynikající chuť pečeného kuřete na másle a jablíčku