

Jedno kuře, čtyřicet stroužků česneku a neuvěřitelná vůně.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: JA

Suroviny

1 macaté asi 2kg kuře nejlépe volně běhající
1 citron
2 snítky každého, petrželky, tymiánu a rozmarýnu
2 bobkové listy
sůl a čerstvě namletý pepř
0,5 lžičky mleté papriky
1 lžíce panenského olivového oleje
40 neoloupaných stroužků česneku
375 ml dobrého kuřecího vývaru
2 lžičky kukuřičného škrobu
otoustované plátky bagety

Postup

Předeheřtát troubu na 200°C.

Opláchnout a osušit kuře. Rozkrojit citron na polovinu a jednu dát bokem. Druhou potřít kuře zvenku i uvnitř a potom ji dát dovnitř kuřete společně s polovinou bylinek a jedním bobkovým listem. Osolit a opepřit a svázat kuře^{ooo}. Pomocí malého sítka "pocukrovat" kuře paprikou.

Na velké rozeheřtáté hluboké páni rozeheřtát olej a osmažit na něm celé kuře po všech stranách. Do velkého kastrolu s poklicí poskládat česnek a položit na něj kuře. Nahoru položit zbytek bylinek. Vše zalít vývarem a přivést do varu, přikrýt poklicí a vložit do trouby. Péct po 1 hodinu. Každých asi 20min, polévat šťávou ze spodu hrnce.

Za jednu hodinu odstranit poklici a nechat péct dalších 10min., nebo až po zapíchnutí jehle do stehna a po jejího vyjmutí, šťáva vytéká ven čirá.

Vyjmout kuře a česnek děrovanou naběračkou a udržovat je v teple. Přelít tekutinu z hrnce do malého kastrolku a sejmut co nejvíce tuku. Zahodit jej. Přivést šťávu do varu. V troše vody rozmixovat kukuřičný škrob a zašlehat to do šťávy. Ochutnat a je-li nutné, tak dochutit. Přidat asi 1 lžíci citronové šťávy z uschované poloviny citronu.

Naporcovat kuře a podávat ho s česnekem a bagetkou. Omáčku podávat v omáčníku. Česnek se lehce vyloupne ze slupky a maže se na plátky bagety.

Je to absolutně božské jídlo ;o)

TIP: °°° Jak se připraví kuře. Zahne se dozadu kůže z krku a také křídla se zahnou dozadu. Položit kuře na záda a vzít asi 1M dlouhý kuchyňský motouzek. Položit jej pod biskupa. Překřížit oba konce motouzku a omotat každý kolem jedné stehenní kosti. Utáhnout tak, aby biskup a hohy byly u sebe. Uvázat suk. Otočit kuře na prsa a chytit jeden konec motouzku (druhý nechat volný) a přetáhnout jej přes stehno, omotat jej přes křídlo a potom překřížit krční kůži omotat motouzek o protější křídlo. Svázat s volnou částí motouzku na straně kuřete na uzel. Odstříhnout jakýkoliv přebytek motouzku.