

Kuře se čtyřiceti stroužky česneku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velké kuře
40 čerstvých neloupaných stroužků česneku
1 sklenička suchého vermutu
1 sklenice suchého vína
4 polévkové lžíce olivového oleje
1 kávová lžička oregána
2 polévkové lžíce sušené bazalky
1 citrón
špetka cayenského pepře
sůl
čerstvě mletý černý pepř
olej
Pokud možno římský pekáč, kde se kuře nejlépe upeče

Postup

1 Kuře omyjeme, osušíme, osolíme a opepříme. Do pekáče dáme trochu oleje, část bylinek a několik stroužků česneku. Zbytek bylinek, pepř, sůl a česnek dáme dovníř, okolo kuřete a navrch. Pak vše zakapeme vínem, vermutem a šťávou z jednoho citrónu. Škrabkou oškrabeme z citrónu tenoulinkou horní vrstvu kůry, nakrájíme ji na tenké proužky a položíme je navrch kuřete.

2 Nyní pekáč uzavřeme poklicí. Dáme do trouby roztopené na 200°C, přibližně na 1,5 hodiny.

3 Poté neseme na stůl, kde kuře posypeme čerstvou nasekanou petrželkou. K tomu podáváme orestovaný chléb, který na poslední chvíli šoupneme do trouby. Na chléb si vymačkáme ze slupek změkklý česnek, osolíme a k tomu to báječné kuře.