

Jamieho lahodné pečené kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jamie Oliver

Suroviny

- 1 velké kuře (1,8 kg a více)
- 1 velký citrón
- 8 velkých plátků prorostlé slaniny typu prosciutta nebo parmské šunky
- 1 stroužky česneku, na plátky
- 2 vrchovaté lžice čerstvého tymiánu, nadrobno nasekaný
- sůl a čerstvě mletý pepř
- 125 g změkklého másla
- 1 kg předvařených brambor, oloupané a nakrájené
- 1 velký celer, očištěný
- 200 ml bílého vína

Postup

Troubu s přiměřeně velkým pekáčem predehřejeme na 220°C. Kuře dobře ze všech stran opláchneme a osušíme papírem. Prsty oddělíme jeho kůži od masa. Škrabkou na zeleninu okrájíme kůru z citrónu, nadrobno ji nasekáme a citrón prozatím dáme stranou. Slaninu nasekáme nadrobné kousky jako citrónovou kůru. Vše vložíme do misky a přidáme česnek a čerstvý tymián. Osolíme, opepříme a smícháme s máslem. Touto směsí vyplníme prostor po kůži a masem na kuřecích prsou. Důkladně maso směsí promasírujeme. Na stehnech uděláme hlubší zářezy, aby se lépe propékaly. Citrón zbavený kůry překrojíme napůl a vložíme do břišní dutiny kuřete. Takto připravené kuře vložíme do pekáče a ve vyhřáté troubě pečeme asi půl hodiny.

Než se kuře upeče, uvaříme v osolené vodě brambory, necháme je okapat oloupeme a nakrájíme na kousky. Celer nakrájíme taky na stejně velké kousky.

Vyjmeme kuře z trouby, napícheme vidličkou a nazdvihneme nade dno opekáče, kde bublá vypečená šťáva s máslem. Na ni do pekáče nasypeme brambory promíchané s celerem a důkladně je promícháme se šťávou na dně pekáče. Kuře položíme zpět na směs a pečeme ještě třičtvrtě hodiny. Hotové kuře necháme 10 minut odpočinout. Mezitím vyndáme z pekáče bramborovou směs a výpek provaříme s vínem. Nezapomeneme seškrábnout všechnu šťávu co se přichytla po stěnách pekáče