



Kura Vesuvio

Na kura Vesuvio budete potrebovať:

Kuracie kúsky (my sme použili 6 kuracích stehien, rozdelených na hornú a dolnú časť)

1 kg zemiakov (nakrájaných na mesiačiky)

10 strúčikov cesnaku

hrst' petržlenovej vňate

hrst' čerstvého oregana

lístky tymiánu

lístky rozmarínu

hrnček mrazeného hrachu

2 dcl suchého bieleho vína

soľ

čerstvo mleté čierne korenie

olivový olej extra virgin

Začnite zemiakmi. Na olivovom oleji ich opekajte asi 20 minút, pekne do zlatova. Nezabudnite ich osoliť a okoreniť. Po dvadsiatich minútach zemiaky vyberte bokom a na rovnakom oleji sprudka opečte kúsky kurat'a aj so všetkými bylinkami. Samozrejme osol'te a okorente aj kura. Asi po desiatich minútach pridajte strúčiky cesnaku, ku kurat'u vrá'te zemiaky, všetko podlejte vínom a dajte piecť do rúry na 40 minút pri teplote 180 stupňov. Na posledných 5 minút pridajte k jedlu hrášok. Snažte sa, aby hrášok bol čo najviac ponorený, ak chcete, aby si zachoval svoj tvar. My sme to trošku skombinovali, niečo sme nechali aj navrchu, vznikla tak zaujímavá kombinácia mäkkého, ale sem tam aj chrumkavého hrášku. Kura Vesuvio je dobrotá.