



Nedel'né pečené kura

Na nedel'né pečené kura budete potrebovať:

kvalitné celé kura
500 g malých zemiakov
3 mrkvy
5 strúčikov cesnaku
100 g masla
mletú červenú papriku
bobkový list
pár vetvičiek tymiánu a rozmarínu
lístky šalvie
lyžičku rasce
čerstvo mleté čierne korenie a soľ
polovicu citróna

Kura umyte a osušte. Uložte do remosky alebo pekáča. Pridajte malé umyté zemiaky, nakrájanú mrkvu, cesnak, všetko okoreňte a osol'te. Ku kuraťu pridajte lístky bylín, kusy masla a bobkový list. Trochu masla môžete vložiť aj do priestoru pod kožou. Dovnútra kuriatka vložte šalviu a polovicu citróna. Kura popráš'te mletou červenou paprikou a rascou. Môžete použiť aj údenú papriku, kura tak získa zaujímavejšiu chuť. Pečte v remoske asi 80 minút. Ak použijete rúru tak kura pečte pri teplote 180 stupňov. Kura priebežne kontrolujte, môžete ho podliať aj trochou vody alebo bieleho vína.