Kuře pečené klasické

F.O.O.D.

Ingredience

- 1 kuře o váze asi 1,2 kg
- máslo — 2 lžíce
- sůl — 1 lžička
- 1 lžička mleté papriky nebo grilovacího koření
- olej olivový — 3 lžíce
- slanina anglická — 100 g
- 2 cibule, nejlépe červené
- snítka rozmarýnu

Postup

Kuře opláchneme pod tekoucí vodou, zbavíme zbytků peří a odstraníme přebytečnou kůži a viditelný tuk. Osušíme. Změklé máslo promícháme se solí a olejem a vzniklou směsí kuře důkladně potřeme. Poprášíme paprikou nebo grilovacím kořením a uložíme do chladu po dobu, kdy se rozehřívá trouba na 200 st.C. Pekáček vyložíme pokrájenou cibulí a plátky slaniny a poklademe jehličkami rozmarýnu. Několik jich můžeme zasunout i do břišní dutiny, ale s množstvím to nepřeháníme. Kuřeti svážeme nožky provázkem a vložíme do rozehřáté trouby. Občas potíráme šťávou, pečeme asi hodinu, pak necháme ve vypnuté troubě dojít asi 10 minut.

Potřené a okořeněné kuře můžeme nechat přes noc v lednici uležet. Také ho můžeme během pečení polévat pivem.

Zdroj: cilka.eu