

Provensálské kuře

4 porce

SUROVINY

- 100 g slaniny
- 4 jarní cibulky
- 4 snítky tymiánu
- 2 snítky rozmarýnu
- 2 ančovičky
- 600 g neoloupaných brambor
- 1 kuře
- sůl, pepř
- 5 lžic olivového oleje
- 16 cherry rajčat
- 6 bobkových listů
- 4 oloupané stroužky česneku
- 60 g černých oliv
- 300 ml kuřecího vývaru
- šťáva z ½ citronu

Použij důkladně omyté brambory
varného typu A.

POSTUP

Troubu rozehej na 185 °C.

Slaninu nakrájej na hranolky široké 0,5 cm. Jarní cibulky nakrájej na kousky dlouhé 6 cm. Tymián a rozmarýn nakrájej najemno. Ančovičky nakrájej nahrubo. Brambory podélně nakrájej na měsíčky silné 2 cm.

Kuře kuchařsky uprav (viz kapitola postupy): odřízni stehna a ta rozřízni v kloubu na 2 části. Odřízni křídla a odděl letky. Seřízni prsa a rozděl je na 2 stejné části. Maso vydatně osol a opepři ze všech stran. Trup kuřete a letky použij na vývar do jiného pokrmu.

V kastrolu rozehej olej a maso na něm opeč ze všech stran dozlatova. Nejprve ze strany kůže. Vyjmi a dej stranou.

Do kastrolu přidej slaninu, jarní cibulky, cherry rajčata, tymián, rozmarýn, bobkové listy, stroužky česneku, olivy, ančovičky a brambory, osol, opepři a 2 minuty restuj. Často míchej.

Přilij vývar a citronovou šťávu, promíchej a vyskládej maso zpět do jedné vrstvy kůží nahoru.

Vlož do rozeřáté trouby na 65 minut. Během pečení maso občas přelij výpekem.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz