



Kura na nový spôsob

.

//

.

Suroviny:

čerstvé kura

hrst čerstvý rozmarýn

štipka morskej soli

čierne mleté korenie

1 ks citrón

1 ks hlavička cesnaku

1 hrst čerstvý tymián

1½ kg zemiaky

Olivový olej

Postup:

Ráno kurča zvonku aj zvnútra potrite soľou a čiernym mletým korením a nechajte odležať v chladničke. Než začnete variť, predhrejte rúru na 190 °C. Dajte variť vodu do veľkého hrnca a osolte ju.

Zemiaky pokrájajte na kúsky, vložte ich do vriacej vody spoločne s celým citrónom a cesnakom a varte 12 minút. Potom zlejte vodu, vyberte citrón a cesnak a nechajte zemiaky dôjsť.

Pokiaľ je citrón ešte horúci, opatrne ho zhruba desať krát prepichnete zo všetkých strán vidličkou. Kura vyberte z chladničky, do dutiny vložte cesnak, tymián a citrón, pomazte olivovým olejom a v pekáči pečte približne 45 minút.

Potom vyberte kurča z pekáča na tanier, do pekáča vložte zemiaky, premiešajte s výpekcom,

posypte rozmarínom, uprostred urobte miesto a vložte kurča. Pečte ďalších 45 minút, pokiaľ bude kurča aj zemiaky zlaté. Po upečení vyberte kurča znovu na tanier. Opatrne vyberte citrón a cesnak, oboje už bude takmer na kašu, roztláčte do pekáča a premiešajte so zemiakmi a výpekcom. Nechajte 10 minút odležať a servírujte.

.

//

.