

PEČENÉ KUŘE S MRKVI A BRAMBORY



SUROVINY:

400 g mrkve

500 g brambor (nejlépe malých velikostí)

1 celé čerstvé kuře

6 stroužků česneku

4 větvičky rozmarýnu

5 snítek tymiánu

1 ks citronu

olivový olej

sůl

pepř

POSTUP PŘÍPRAVY:

1. Troubu si necháme předehřát na 175°C. Mrkev si oloupeme a nakrájíme na tenčí kousky. Pokud máme malé brambory, tak nemusíme loupat, jen rozpůlíme a přidáme do pánve spolu s mrkví. Přidáme neoloupané stroužky česneku a čerstvý rozmarýn. Zalijeme olivovým olejem a důkladně promícháme. V neposlední řadě osolíme a opepříme.
2. Připravené kuře si osolíme a opepříme. Zakápneme olivovým olejem a pořádně rozetřeme. Do kuřete přidáme celý citron a snítky tymiánu. Přidáme do pekáčku se zeleninou.
3. Dáme do předehřáté trouby na 45 minut. Poté zeleninu obrátíme a kuře pomocí lžice pokapeme šťávou z pekáčku.
4. Vratíme zpět do trouby na dalších 30 minut.
5. A to je celé, recept je prostě velmi jednoduchý a za použití správných ingrediencí velmi chutný.

POZNÁMKY:

