



# PEČENÉ KUŘE SE ZELENINOU

## INGREDIENCE NA 4 PORCE

- |                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| 1 CELÉ KUŘE               | SŮL              |
| 5 STŘEDNĚ VELKÝCH BRAMBOR | PEPŘ             |
| 2 MRKVE                   | GRILOVACÍ KOŘENÍ |
| 3 STONKY CELERU           | ROZMARÝN         |
| 1 VELKÁ CIBULE            | TYMIÁN           |
| 6 STROUŽKŮ ČESNEKU        |                  |
| 1 CITRON                  |                  |

## POSTUP

1. NAKRÁJÍME BRAMBORY, POKLADEME JE NA DNO VELKÉHO KASTROLU NEBO PEKÁČKU A MÍRNĚ OCHUTÍME GRILOVACÍM KOŘENÍM.
2. CITRON POŘÁDNĚ OMYJEME A PROPÍCHÁME VIDLIČKOU.
3. SPODNÍ STRANU A VNITŘEK KUŘETE OKOŘENÍME SOLÍ, PEPŘEM A GRILOVACÍM KOŘENÍM, ZE VNITŘ NĚKDE ROZMARÝNEM A TYMIÁNEM. NAKONEC DO VNITŘ TAKÉ VLOŽÍME CITRON.
4. KUŘE POLOŽÍME OKOŘENĚNOU STRANOU NA BRAMBORY A OKOŘENÍME I HORNÍ STRANU.
5. OLOUPEME A NAKRÁJÍME MRKVE, CELER A CIBULI. OLOUPEME ČESNEK. VŠE ROZPROSTŘEME KOLEM KUŘETE.
6. NA KUŘE POKLADEME PLÁTKY MÁSLA A DÁME JEJ NA HODINU PÉCT DO TROUBY NA 220°C.

## POZNÁMKY

---

---

---

---

---

---