

Křupavé pečené kuře s bramborami z trouby

Přísady pro 4 osoby:

Kuře:

1,5kg (Bio) kuře
2 stroužky česneku
1 svazek tymiánu
sůl, pepř
vysoce zahřívateľný olivový olej

Příloha:

800 g brambor (baby brambory)
2 středně velké cibuke
150 g cherry rajčat
vysoce zahřívateľný olivový olej
bylinky (tymián, rosmarín, oregano, bobkový list)
sůl, pepř

Postup přípravy:

1. Předehřejeme troubu (horkovzdušná trouba 140 °C, horní a spodní ohřev 160 °C).
2. Kuře je-li třeba vykucháme, umyjeme a kuchyňskou utěrkou osušíme. Zvenku i zevnitř dobře osolíme a opeříme.
3. Svazek tymiánu opereme, otřepeme dosucha a vložíme do kuřete.
4. Kuře vsadíme na daný stojan k pečení a pečeme v troubě cca 40 minut.
5. Mezitím opereme brambory a příp. podle velikosti je rozpůlíme. Rajčata také omyjeme a dáme do mísy k bramborům. Okořeníme solí, olejem, pepřem, tymiánem, rozmarýnem, oreganem a bobkovým listem a promícháme.
6. Kuře vyjmeme z trouby. Teplotu trouby zvýšíme (horkovzduch 180°C, horní a spodní ohřev 200 °C).
7. Tuk nasbíraný v záchytné pánvi opatrně vylijeme.
8. Marinovanou zeleninu rozložíme v pánvi kolem dokola a vše vložíme do předehřáté trouby. Pečeme dalších 40 minut. Před vyjmutím pečeně zkusíme stav upečení zápichnutím bodla nebo vidličky. Vystupuje-li čirá šťáva, je kuřátko připravené k podávání.