Pečené kuře s česnekem a dijonskou hořčicí

Šťavnaté celé kuře potřené máslem, hořčicí a česnekem, které se samo upeče v troubě.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#HlavníJídlo #Snadné #Pečené

Alergeny: mléko, hořčice (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 80 min Náročné 5 porcí 520 kcal/porce

Na porci: 42 g bílkovin 2 g sacharidů 38 g tuků

Suroviny

Kuře celé třída A od českého výrobce · cca 1,5 kg
Potřeba: 1,5 kg (1 kuře)
134,85 Kč
Nejnižší cena

Madeta Jihočeské máslo 82 % · 250 g
Potřeba: 60 g
54,90 Kč
Nejnižší cena

Maille Originální dijonská hořčice · 200 ml
Potřeba: 3 lžíce
49,90 Kč
Nejnižší cena

BIO česnek z české produkce · 200 g
Potřeba: 4 stroužky
99,90 Kč
Nejnižší cena

Kitchin Slunečnicový olej · 1 l
Potřeba: 1 lžíce
36,90 Kč
Dobrá cena

Co ještě přidat

Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg
Potřeba: 1 lžička
34,90 Kč

Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: 1/2 lžičky
28,90 Kč

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Kuře osušte a posolte zevnitř i zvenku.
2. Máslo smíchejte s dijonskou hořčicí, vymačkaným česnekem, pepřem a trochou soli.
3. Kuře potřete směsí z másla a hořčice, část vsuňte i pod kůži na prsou.
4. Do pekáčku nalijte trochu vody, vložte kuře prsy nahoru a poproste olejem.
5. Pečte asi 80 minut, během pečení kuře 2 až 3krát podlijte výpekem. Hotové je, když z masa vytéká čirá šťáva.
6. Nechte 10 minut odpočinout a podávejte.

Tip: Podávejte s jasmínovou rýží nebo bramborami a šťávou z pekáčku.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.