

Pečené máslové kuře s červenou cibulí

Celé kuře pečené na másle s červenou cibulí, křupavé zvenku a šťavnaté uvnitř.

#HlavníJídlo #Pečené #NedělníOběd

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

Příprava 15 min · Vaření 90 min | Náročné | 4 porce | ≈ 19,46 Kč/porce | 620 kcal/porce

Na porci: 48 g bílkovin | 6 g sacharidů | 44 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 6,24 Kč

~~75,82 Kč~~ **69,58 Kč** **-8 %**
za množství použité na 4 porce

Suroviny



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



Madeta Jihočeské máslo 82 % · 250 g
Potřeba: 80 g
54,90 Kč
Nejnižší cena



Kitchin Řepkový olej · 1 l
Potřeba: 2 lžíce
36,90 Kč
Dobrá cena



Cibule červená velká, síť · 4 ks
Potřeba: 3 ks
49,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná · 1 kg
Potřeba: 2 lžičky
34,90 Kč



Benkor Pepř černý mletý · 20 g
Potřeba: 1 lžička
28,90 Kč



aro Voda pitná neperlivá 5 l · 5 l
Potřeba: 100 ml
32,55 Kč
Nejnižší cena

Postup

1. Troubu předehřejte na 200 °C. Kuře osušte, osolte a opepřete zvenku i uvnitř.
2. Máslo změkčete a rozetřete po celém kuřeti i pod kůži. Kuře potřete tenkou vrstvou oleje.
3. Cibule oloupejte a nakrájejte na silnější měsíčky. Rozložte je do pekáčku a osolte.
4. Kuře položte na cibuli prsou nahoru a podlijte půl hrnkem vody.
5. Pečte 80 až 90 minut, občas podlijte vodou a pokapejte výpekem. Kuře je hotové, když z něj po vpichu vytéká čirá šťáva.
6. Nechte 10 minut odpočinout, rozporcujte a podávejte s cibulí a výpekem.

Tip: K masu se skvěle hodí vařené brambory nebo chléb na vymáčknutí výpeku.

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