



Rozmarínové kura

🕒 50–60 Min 

Príprava

- 1 Predhrejte rúru na 160 °C v režime teplovzdušného pečenia.
- 2 Do hlbšieho pekáča nalejte približne 1 cm olivového oleja, ošúpte strúčiky cesnaku a pridajte ich celé do pekáča. Cibuľu nakrájajte na štvrtiny a pridajte k cesnaku.
- 3 Kuracie stehná z oboch strán osol'te a okoreňte.
- 4 Zemiaky ošúpte, podľa veľkosti ich prekrojte na polovice alebo štvrtiny, štedro osol'te a pridajte do pekáča.
- 5 Vložte do rúry a po 15 minútach podlejte trochou vody. Počas pečenia pravidelne polievajte výpekcom.
- 6 Kurča by sa malo piecť približne 40 až 45 minút.
- 7 10 minút pred dopečením ho ešte raz dobre polejte výpekcom a posypte veľkým množstvom drveného rozmarínu.

NÁPOVEDA: Rozmarín nepridávajte skôr, pretože by sa spálil a zanechal výraznú horkú chuť.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4 ks	Kuracie stehná
3 ks	Strúčiky cesnaku
1 ks	Veľká cibuľa
500 g	Zemiaky
	Olivový olej
1 ČL	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čierne korenie celé
3 PL	♦ Rozmarín sušený mletý

