

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 osoľte a okoreňte.
4. Zemiaky ošúpte, podľa veľkosti ich prekrojte na polovice alebo štvrtiny, štedro osoľte a pridajte do pekáča.
5. Vložte do rúry a po 15 minútach podlejte trochou vody. Počas pečenia pravidelne polievajte výpekom.
6. Kurča by sa malo piecť približne 40 až 45 minút.
7. 10 minút pred dopečením ho ešte raz dobre polejte výpekom 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