



Kuře pečené na kořenové zelenině

Ingredience

- 1 balení kuře
- 1 ks mrkev
- 1 ks petržel, kořenová
- 0.25 ks celer
- 1 ks česnek
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 1 lžička majoránka
- 1 lžička mletá, sladká paprika
- 1 snítka rozmarýn
- 1 špetka černý pepř
- 1 špetka sůl
- 1 lžíce máslo

Postup

1. Omyté a osušené kuře důkladně ze všech stran osolte a opepřete. Pod kůži kuřete dejte trochu másla.
2. Kořenovou zeleninu nakrájete na kostičky a dejte ji na dno pekáče, osolte ji a rozložte kousky másla. Paličku česneku rozkrojte na půl a přidejte k zelenině.
3. Osolené a opepřené maso položte na zeleninu a posypte ho majoránkou a sladkou paprikou.
4. Troubu předehřejte na 200 °C. Mezitím 1/2 kostku MAGGI Slepíčího bujónu rozpusťte asi v 250 ml vroucí vody.
5. Maso a zeleninu podlijte bujónem, pekáč přiklopte a kuře pečte asi 45 minut.
6. Poté kuře dopečte už odkryté dozlatova, během pečení ho přelévejte výpekem.
7. Hotové kuře servírujte se zeleninou a bramborami, či bramborovou kaší.

90 Méně

4

Sacharidy	10.23 G
Energie	721.88 kcal
Tuky	38.39 G
Protein	82.88 G