



Kurča pečené na koreňovej zelenine

Ingrediencie

- 1 kus celé kura
- 1 kus mrkva
- 1 kus koreňová petržlen
- 0.25 kus surový zeler
- 10 strúčiky cesnak
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón
- 1 lyžička majoránka
- 1 lyžička mletá sladká paprika
- 1 vetvička čerstvý rozmarín
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie
- 2 lyžice maslo

Postup

1. Umyté a osušené kurča dôkladne zo všetkých strán osolte a okoreňte. Pod kožu kurčaťa dajte trochu masla.
2. Koreňovú zeleninu nakrájajte na kocky a dajte ich na dno pekáča, osolte ju a poukladajte kúsky masla. Paličku cesnaku rozkrojte na pol a pridajte k zelenine.
3. Osolené a okorenené mäso položte na zeleninu a posypte ho majoránom a sladkou paprikou.
4. Rúru predhrejte na 200 stupňov. Medzitým 1/2 kocky MAGGI slepačieho bujónu rozpustite asi v 250 ml vriacej vody.
5. Mäso a zeleninu podlejte bujónom, pekáč priklopte a kurča pečte asi 45 minút.
6. Potom kura dopečte už odkryté do zlatista, počas pečenia ho zalievajte výpekcom.
7. Hotové kurča servírujte so zeleninou a bramborami, či bramborovou kašou.

75

4

sacharidy	19.51 g
energie	617.17 kcal
tuky	38.04 g
proteín	48.34 g