

Ingrediencie

1 celé kurča, 120 g masla, po pol lyžičke sladkej mletej papriky, sušeného rozmarínu, bieleho pepru, drvenej rasce, 2 lyžičky hrubozornnej soli, 1-2 lyžice hladkej múky

Postup

Všetko korenie vrátane soli rozdrvíme na jemnú zmes. Maslo necháme rozpustiť a do teplého pridáme pripravenú zmes. Kurča rozporcujeme na šesť dielov. Umyjeme a osušíme. Do každej porcie dôkladne vmasírujeme zo všetkých strán bylinkové maslo a naukladáme do pekáča. Trochu masla si necháme. Podleujeme troškou vody, prikryjeme alobalom a vložíme do vyhriatej rúry. Pečieme do zmäknutia cca 50 minút. Odkryjeme, potrieme zvyšným maslom a dopečieme do zlatista. Hotové mäso vyberieme do výpeku vmiešame hladkú múku, pridáme trochu vody a 10 minút povaríme. Podávame s ryžou a zeleninovým šalátom.

zdroj:toprecepty.cz

