Česnekové kuře

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře
3 palička	česnek
4 dl	bílé víno
8 lžíce	olivový olej
	sůl
2 ks	cibule
3 ks	mrkev
10 ks	brambor
100 g	máslo
	čerstvý rozmarýn



Postup přípravy

Kuře omyjeme a osušíme. Jednu paličku česneku rozebereme na stroužky, oloupeme je a prolisujeme. Smícháme s olivovým olejem a 1 dl bílého vína a osolíme. Touto česnekovou marinádou kuře potřeme (uvnitř i venku) a necháme asi hodinu v chladu marinovat. Mezitím si oloupeme (jen zvenčí) druhé dvě paličky česneku a rozřízneme je napříč na půlky a vložíme i s marinovaným kuřetem do pekáčku. Dolijeme zbylé víno a dáme do trouby vyhřáté na 200°C, kde necháme péci asi hodinu dozlatova. Podle potřeby podléváme trochou vody a výpekem kuře poléváme. V mezidobě pečení si oloupeme a nakrájíme cibuli na osminky a mrkev na úzké proužky a osmažíme je na trošce másla. Rovněž brambory oloupeme, pokrájíme a dáme vařit do vody se solí. Spolu se zbylým máslem pak přidáme mrkev s cibulí ke kuřeti (asi 10 minut před koncem pečení), aby mrkev krásně změkla a cibule vytvořila hustou omáčku. Úplně nakonec dáme do pekáčku rozmarýn a necháme ho jemně rozvonět. Brambory slijeme a můžeme servírovat s česnekovým kuřetem.