Pečené kuře na hořčici, medvědím česneku s cibulí a klobásami

https://www.varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/pecene-kure-na-horcici-medvedim-cesneku-s-cibuli-a-klobasami.html

Podzimní počasí je většinou tak depresivní. Slunce se schovává, chlad a zima se vám vkrádají až pod kůži. Pečené kuře na hořčici, medvědím česneku s cibulí a klobásami vám potěší většinu vašich smyslů. Ale hlavně, vyvolá ve vás pocit bezpečného domova a hřejivého tepla.

Na přípravu 6 porcí pečeného kuřete budeme potřebovat

- 1 celé kuře rozdělené na 6 částí (na kolik částí ho naporcujete, záleží jen na vás)
- 2 oloupané, středně velké, cibule
- 2 ks kvalitní klobásy
- 1 polévkovou lžíci naloženého medvědího česneku do soli (nebo použijte 1 rozetřený stroužek česneku)
- 1 čajovou lžičku jehliček rozmarýnu (čerstvého nebo sušeného)
- 2 čajové lžičky koření na kuře (lze i grilovací)
- Sůl
- 2 rovné polévkové lžíce plnotučné hořčice
- 1 polévkovou lžíci omáčky hoisin (jako náhradu lze použít i kvalitní kečup s přidáním worcesterské omáčky)
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1,5 dl vody + další na průběžné podlévání
- Nasekaná petrželka na dozdobení pokrmu
- pekáč

Postup přípravy pečeného kuřete na hořčici, cibuli a medvědím česneku

Naporcované kuře i s kůží nasolíme, lehce posypeme kořením na kuře a rozmarýnem.

Každý kousek pokapeme olivovým olejem a dlaněmi olej vmasírujeme do kůže. Kuře vložíme do prostorného pekáče. Já jsem použila plech s vyšším okrajem.

Kůže kuřete potřená hořčicí a nasekaným medvědím česnekem
Zdroj: Marcela Hackerová

Do hrnečku si dáme hořčici, nasekaný medvědí česnek v soli (nebo jeden rozetřený stroužek česneku) a 1 čajovou lžičku olivového oleje. Vše důkladně promícháme a směsí potřeme kůži všech porcí kuřete.

Kuře z jednoho pekáčku je rychlé a chutné jídlo.

Cibuli nakrájíme na čtvrtky a klobásy na poloviny. Já jsem každou polovinu ještě přepůlila a získala jsem osm kusů klobásy. Čtvrtky cibule i naporcovanou klobásu rovnoměrně vyskládáme mezi porce kuřete v pekáči.

Omáčku hoisin nebo alternativu uvedenou v surovinách, rozředíme s 1,5 dl vody a kuře podlijeme.

Nezakrytý pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 1 hodinu a 15 minut. Kuře kontrolujeme každých 15 minut, poléváme výpekem a podléváme, dle potřeby, vlažnou vodou.

V polovině pečení klobásy obrátíme.

Po skončení pečení, okraje pekáče navlhčíme výpekem a setřeme napečené kousky do výpeku, který následně promícháme. Získáme tím opravdu tmavý a výborný přeliv.

Upečené kuře s cibulí a klobásami v pekáči
Zdroj: Marcela Hackerová

Na každý talíř položíme porci upečeného kuřete, pár kousků upečené cibule a klobásy. Vše přelijeme skvěle chutnajícím výpekem a posypeme nasekanou petrželkou.

Jako přílohu můžeme podávat bílé pečivo, chleba, hranolky nebo uvařené brambory, zeleninový salát …..