

Pečené kuře s česnekem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Postup přípravy

Kuře očistíme, naporcujeme, osolíme, okořeníme a zprudka opečeme na oleji. Pak ho mírně podlijeme a vhodíme neoloupané stroužky česneku. Podusíme, když je maso skoro měkké, dáme dopéci do vyhráté trouby. Kuře na závěr posypeme petrželkou.

Ingredience

- **Česnek** - 120 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 280 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 2 g

