

# Kuře pečené v podmáslí



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

**452** kalorií , **7 g** cukrů , **43 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kure-pecene-v-podmasli>

## Příprava

Kuře omyjeme, osolíme a opeříme zvenku i zevnitř. Citrón oloupeme tak, aby na něm nezbyla žádná bílá slupka a dáme dovnitř kuřete. Do pekáčku nalijeme podmáslí, na to dáme kuře, přidáme šalvějové lístky (do podmáslí i na kuře). Citrónovou kůru zbavíme všech bílých částí a dáme ji do podmáslí. Pečeme 60 minut přikryté na 200 °C, poté odkryjeme a pečeme ještě 30 minut.

## Ingredience

- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 1 ks kuře
- 1 ks citrónu
- 10 listů šalvěje
- 250 ml podmáslí
- 50 g másla

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Hlavní chod

