

## Kuře s bylinkami a citronem

### Ingredience:

1 kuře zhruba 1,5 kg  
1 palička česneku + 2 stroužky  
1 citron, 3 lžíce másla  
3 bobkové listy  
sůl, pepř, olivový olej  
1 kg oloupaných brambor

### Popis postupu:

Zapněte troubu na 220 stupňů. Lžící a půl másla, 2 prolisované stroužky česneku a citronovou kůru promíchejte a vetřete pod kůži na prsou kuřete. Naplňte ho částí bylinek a rozčtvrceným citronem. Stehýnka svažte a nařízněte až ke kosti. Kuře osolte, opepřete a potřete olejem. Pečte dvacet minut. Brambory nakrájejte na čtvrtky a 5 minut je vařte. Slijte je, pokapte olejem, vsypte ke kuřeti a posypte zbylými bylinkami. Přidejte překrojený česnek a při 200 stupních hodinu pečte. Kuře jednou otočte. V pekáči rozpustte zbylé máslo, vymáčkněte upečené stroužky a vidličkou je rozmačkejte do výpeku. Kuře rozvažte, vyjměte citron i bylinky a podávejte.