

Chrumkavé pečené kurča so zemiakmi

Prísady pre 4 osoby:

Na kurča:

1,5 kg (bio) kurča
2 strúčiky cesnaku
1 zväzok tymiánu
soľ, korenie
olivový olej na pečenie

Na prílohu:

800 g menších zemiakov
2 stredne veľké cibule
150 g cherry rajčín
olivový olej na pečenie
bylinky (tymián, rozmarín, oregáno, bobkový list)
soľ, korenie

Postup prípravy:

1. Rozohrejte rúru na pečenie (teplovzdušná rúra 140 °C, ohrev zhora/zdola 160 °C).
2. Z kurčaťa v prípade potreby vyberte vnútornosti, potom ho umyte a osušte kuchynskou papierovou utierkou. Zvonka a zvnútra dobre okoreňte soľou a korením.
3. Zväzok tymiánu umyte, vytraste do sucha a vložte do vnútra kurčaťa.
4. Kurča nasadte na na to určený násadec pekáča a pečte v rúre cca 40 minút.
5. Medzitým umyte zemiaky a v závislosti od veľkosti ich príp. rozkrojte na polovice. Rajčiny tiež umyte a spolu so zemiakmi vložte do misy. Ochuťte olejom, soľou, korením, tymiánom, rozmarínom, oregánom a bobkovým listom a premiešajte.
6. Kurča vyberte z rúry. Zvýšte teplotu rúry na pečenie (teplovzdušná rúra 180 °C, ohrev zhora/zdola 200 °C).
7. Opatrne vylejte zo zbernej misky nazbieraný tuk.
8. Následne do zbernej misky dookola poukladajte zeleninu a pekáč umiestnite do rozohriatej rúry. Pečte ďalších 40 minút. Pred vybráním pečeného kurčaťa do neho pichnete špajdlou alebo vidličkou. Keď sa objaví číra šťava, kurča je pripravené na podávanie.