



# KUŘE PEČENÉ S BYLINKAMI POD KŮŽÍ

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 1 H 45 MIN

## PŘÍSADY

- 120 g neslaného másla, změkklého
- 1 hrst petržele s plochými listy, nahrubo nasekané
- 1 malá hrst tymiánu, nahrubo natrhaného
- 1 malá hrst rozmarýnu, nahrubo natrhaného
- 1 celé kuře (přibližně 1,5 kg), očištěné a s odstraněnými drobky
- 2–3 velké mrkve, oškrábané a nakrájené na podlouhlé plátky
- 2–3 velké pastináky, oškrábané a rozkrojené na polovinu
- 2 polévkové lžice olivového oleje
- Sůl a čerstvě namletý černý pepř

## ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Předehřejte troubu na 180 °C (160 °C s ventilátorem).
2. V iCook Mixéru rozmixujte máslo s petrželí a asi polovinou tymiánu a rozmarýnu. Ochuťte solí a pepřem.
3. Opatrně prsty z kuřecích prsou nadzdvihněte kůži.
4. Opatrně vložte máslo s bylinkami mezi oddělenou kůží a kuřecí prsa. Položte kuře na pečicí plech vystlaný mrkví, pastinákem a zbytkem bylinek.
5. Zvnějšku kuře potřete olivovým olejem. Dochuťte solí a pepřem.
6. Vložte do iCook 4litrového hrnce na polévku s pokličkou a pečte asi 1 hodinu a 20 minut (když propíchnete nejsilnější část stehna, musí z něj viditelně vytékat šťáva).
7. Vytáhněte z trouby. Na 10 minut přikryjte hliníkovou fólií a servírujte.