

Pečené kuře na hořčici, medvědí česneku s cibulí a klobásami

<https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/pecene-kure-na-horcici-medvedim-cesneku-s-cibuli-a-klobasami.html>

Podzimní počasí je většinou tak depresivní. Slunce se schovává, chlad a zima se vám vkrádají až pod kůži. Pečené kuře na hořčici, medvědí česneku s cibulí a klobásami vám potěší většinu vašich smyslů. Ale hlavně, vyvolá ve vás pocit bezpečného domova a hřejivého tepla.

Na přípravu 6 porcí pečeného kuřete budeme potřebovat

- 1 celé kuře rozdělené na 6 částí (na kolik částí ho naporcujete, záleží jen na vás)
- 2 oloupané, středně velké, [cibule](#)
- 2 ks kvalitní klobásy
- 1 polévkovou lžici naloženého [medvědího česneku](#) do soli (nebo použijte 1 rozetřený stroužek česneku)
- 1 čajovou lžičku jehliček [rozmarýnu](#) (čerstvého nebo sušeného)
- 2 čajové lžičky koření na kuře (lze i grilovací)
- Sůl
- 2 rovné polévkové lžíce plnotučné hořčice
- 1 polévkovou lžici omáčky hoisin (jako náhradu lze použít i kvalitní kečup s přidáním [worcesterské omáčky](#))
- 3 polévkové lžíce olivového oleje
- 1,5 dl vody + další na průběžné podlévání
- Nasekaná [petrželka](#) na dozdobení pokrmu
- pekáč

Postup přípravy pečeného kuřete na hořčici, cibuli a medvědí česneku

Naporcované kuře i s kůží nasolíme, lehce posypeme kořením na kuře a [rozmarýnem](#).

Každý kousek pokapeme olivovým olejem a dlaněmi olej vmasírujeme do kůže. Kuře vložíme do prostorného pekáče. Já jsem použila plech s vyšším okrajem.



Kůže kuřete potřena hořčicí a nasekaným medvědí česnekem

Zdroj: Marcela Hackerová

Do hrnečku si dáme hořčici, nasekaný [medvědí česnek](#) v soli (nebo jeden rozetřený stroužek česneku) a 1 čajovou lžičku olivového oleje. Vše důkladně promícháme a směsí potřeme kůži všech porcí kuřete.

Kuře z jednoho pekáčku je rychlé a chutné jídlo.

Cibuli nakrájíme na čtvrtky a klobásy na poloviny. Já jsem každou polovinu ještě přepůlila a získala jsem osm kusů klobásy. Čtvrtky [cibule](#) i naporcovanou klobásu rovnoměrně vyskládáme mezi porce kuřete v pekáči.

Omáčku hoisin nebo alternativu uvedenou v surovinách, rozředíme s 1,5 dl vody a kuře podlijeme.

Nezakrytý pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme 1 hodinu a 15 minut. Kuře kontrolujeme každých 15 minut, poléváme výpekem a podléváme, dle potřeby, vlažnou vodou.

V polovině pečení klobásy obrátíme.

Po skončení pečení, okraje pekáče navlhčíme výpekem a setřeme napečené kousky do výpeku, který následně promícháme. Získáme tím opravdu tmavý a výborný přeliv.



Upečené kuře s cibulí a klobásami v pekáči

Zdroj: Marcela Hackerová

Na každý talíř položíme porci upečeného kuřete, pár kousků upečené cibule a klobásy. Vše přelijeme skvěle chutnajícím výpekem a posypeme nasekanou [petrželkou](#).

Jako přílohu můžeme podávat bílé pečivo, chleba, hranolky nebo uvařené [brambory](#), zeleninový [salát](#)
.....