

## Pečené kuře na baby karotce, medu a rozmarýnu

Suroviny:	kuřecí čtvrtky
	med
	koření na kuře
	olej
	baby karotka
	sůl
	rozmarýn (lépe čerstvý)
	kmín
	citron
	solamyl

### Postup:

Omyté kuře potřeme olejem, v kterém jsme rozmíchali koření na kuře, maso ještě celé osolíme a okmínujeme. Maso průběžně podléváme vodou a obracíme. Do malého hrnce nalijeme vymačkaný citron, přidáme med a čerstvý rozmarýn, vše pomalu provaříme, až se med rozpustí.

Když je maso poloměkké, přidáme nakrájenou karotku, zalijeme vše rozpuštěnou směsí a necháme dopéct. Maso postupně obracíme a podléváme směsí.

Upečené kuře vyjmeme a šťávu zahustíme troškou solamylu, dochutíme.

### Poznámka:

Podáváme s uvařenými brambory, bramborovou kaší, dušenou rýží.

