

Kuře pečené v pánvi na cibulce a citronu

4 PORCE

- 1 kuře (asi 2–2,5 kg)
- 2 lžičky vločkové soli
- ½ lžičky čerstvě namletého černého pepře
- 1 citron nakrájený na čtvrtky
- 1 lžice extra panenského olivového oleje
- 1 cibule nakrájená natenka

1. Do kuřete vetřeme sůl a pepř a soustředíme se především na jeho břišní dutinu. Pak ho necháme uležet při pokojové teplotě, než se nám rozežře trouba.
2. Vložíme do ní velkou litinovou nebo jinou žáruvzdornou pánev a zapneme ji na 230 °C.
3. Kuře si přemístíme na prkýnko. Ostrým nožem odřízneme kůži, která mu spojuje nohy se zbytkem těla. Oběma rukama pak roztahujeme stehna, až uslyšíme prasknutí. Do kuřete zasuneme 2 kousky citronu.
4. Opatrně ho prsíčky vzhůru přemístíme do rozpálené pánve. (S pánví vždy manipulujeme v rukavicích.) Nohy zatlačíme dolů, aby se pěkně roztáhly až na dno pánve. Ptáčka si pěkně pokapeme olejem a pečeme 25 minut. Dno pánve posypeme kousky cibule a promícháme ji se šťávou z kuřete. Pečeme dalších 10 minut a pak znovu promícháme. Necháme péct ještě 5–15 minut (celkem tedy 40–60 minut), aby cibule pěkně změkla a kuřeti ze stehna po napíchnutí stékala čirá šťáva.
5. Kuře podáváme polité šťávou s cibulí a podle chuti také se šťávou ze zbývajících kousků citronu.



Únikové slovo: drůbež

Mám v plánu s tebou dělat něco, co bude velmi intenzivní. A ty mě při tom musíš vést. Jak zní úniková slova, Kuře?“
„Zlatá,“ zamumlám, „když se budu blížit k vrcholu.“

„A?“ pobídne mě přísným pohledem.

„Černá, když bude hrozit, že se vysuším.“

„Dobře.“ Zapne troubu a začne mi do prsou vtírat sůl a pepř. Moje kůže procítá pod doteky jeho rukou, které se propracovávají po hrudníku až tam dolů. Zasune do mě dva hbité prsty a pomaloučku jimi dráždivě krouží. Trhnu sebou, když do mě zastrčí něco hladkého a vybouleného. *Ach bože.*

„Stroužky česneku,“ vydechne. „A bylinky. Díky nim se uděláš ještě intenzivněji.“

Položí si mě na rošt, ale mou nejzranitelnější část ponechá odkrytou a pulsující. Pak mě vrazí do rozpálené trouby. V tom horku se začnu rychle a tvrdě dělat a za chvíli jsem na hraně. Napínám se a celá se uvnitř chvěji, ale jakmile ve mně šťávy začínají volně proudit, Blades sníží teplotu trouby. *Sakra, dráždí mě.*

Vytáhne mě a slyším, jak trhá kus fólie. Drsně mě přetočí na záda a přitom rozechvívá a napíná každíčkou část mého těla. Zakryje mě fólií a otočí se ke mně zády. *Jak dlouho mě ještě chce nechat čekat?*

Konečně se s lehkým úsměvem na rtech a trhaným dechem vrátí.

„Máš vůbec tušení, jak jsi lahodná?“ zafuní.

„Dodělej mě,“ podaří se mi tiše a rozechvěle vydechnout.

Položí si mě znovu na rošt a zasune do rozežřáté trouby. Hluboko uvnitř cítím pulsující stroužky česneku a nedobrovolně je začnu svírat. Moje kůrčička je křupavá a tělem mi proudí vroucí šťáva. *Kdák!*

„Zlatá!“ křičím, „zlatá, zlatá!“