Alobalová mňamka

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 7

- brambory 7 ks
- cibule 2 ks
- olej na potření 1 ks
- trocha pepře 1 ks
- soli 1 špetka
- anglická slanina 14 plátek
- klobása 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Brambory neloupeme, pouze je dobře omyjeme a rozkrájíme na poloviny. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka.
Připravíme si alobal. Potřeme jej olejem, rozložíme na něj brambory, osolíme je a opepříme. Poklademe je plátky slaniny, cibulí a na kolečka nakrájenými klobásami. Přikryjeme druhou půlkou brambor a zabalíme dvakrát do alobalu. Položíme na plech a pečeme v předehřáté troubě při 200 °C asi 30–45 minut.