

Překvapení v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- větší brambor 4 ks
- kuřecí řízek 4 ks
- grilovací koření, sůl 1 lžíce
- olej na pomazání alobalu 1 lžíce
- hořčice 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na plátky, naklepeme maso, osolíme a přidáme grilovací koření. Odstříhneme kousek alobalu, potřeme ho olejem a poté na něj klademe nakrájené brambory. Nakonec položíme plátek masa potřený hořčicí, zabalíme do balíčku a dáme na plech a pečeme v troubě nebo grilujeme asi 45 min.