Chuťovka v alobalu - dia

Kategorie: Chuťovky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 2

- aglická slANINA 40 g
- cibule 40 g
- niva 60 g
- šumavský salám 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Všechny suroviny rozfělíme na dvě porce (plátky). Na 2 čtverce alobalu (15x15cm) položíme slaninu, cibuli, sýr, salám a znovu slaninu. Alobal uzavřeme , psaníčko dáme na plech a v předehřáté troubě nebo na grilu asi 20 minut pečeme. Chuťovky podáváme s kečupem, hořčicí, chlebem a čerstvou nebo sterilovanou zeleninou.