

Kuře v alobalu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuře 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Hladká mouka na obalování 2 miska
- Sladká mouka 1 lžíce
- Máslo 150 g
- Anglická slanina 16 plátek
- Čerstvý chléb k podávání 4 plátek

Doba přípravy: 110 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře naporcujte, jednotlivé díly omyjte a osušte. Poté je důkladně ze všech stran potřete česnekem se solí.

Mouku nasype do mísy a smíchejte ji s paprikou. Ve směsi obalte všechny kuřecí díly a připravte si větší archy alobalu a pečícího papíru. Na každý alobal dejte pečící papír, poté plátek másla a část anglické slaniny, navrch porci kuřete a na něj znovu máslo i slaninu.

Opatrně, ale těsně zabalte, vyskládejte do pekáče a dejte na 1 - 1,5 hodinu péct do trouby přehřáté

na 180°C. Podávejte s čerstvým chlebem.