

Překvapení v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší brambory 4 ks
- kuřecí řízky 4 ks
- trocha grilovací koření a sůl 1 ks
- trocha olej na pomazání alobalu 1 ks
- hořčice 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupeme brambory a nakrájíme je na plátky. Naklepeme maso, osolíme a přidáme grilovací koření. Odstrihneme kousek alobalu, potřeme ho olejem a poté na něj klademe nakrájené brambory. Nakonec položíme řízek potřený hořčicí. Zabalíme do balíčku, dáme na plech a pečeme asi 45 minut v troubě při 200 °C.