

Grilované brambůrky v alobalu

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- brambory 1 kg
- gothaj 250 g
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- grilovací koření 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory omyjeme, osušíme a i se slupkou nakrájíme na malé kostičky. Gothajský salám nakrájíme též na malé kostičky. Cibuli nakrájíme buď na kolečka nebo na kostičky.

Vše smícháme v míse. Přidáme olej podle potřeby, zasypeme grilovacím kořením také podle potřeby a zabalíme rovnoměrně po porcích do alobalu. Je lepší směs zabalit několikrát, aby se alobal neprotrhl.

Brambůrky v alobalu vložíme na rozpálený gril a grilujeme 20 - 30 minut.

Grilované brambůrky v alobalu jsou výborné k masům připravených na všechny způsoby.