

Kotlety v alobalu III

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 6

- plátky kotlet 6 ks
- plátkový sýr 12 plátek
- šunkový salám 12 plátek
- slanina 12 plátek
- olej na potřetí alobalu 10 ml
- alobal 1 ks
- cibule velká 1 ks
- sůl ,pepř 1 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kotlety opláchneme a osušíme a maličko naklepeme, alobal si nastříháme na pruhy velikosti asi 30 na 20 cm. Potřeme je zlehka olejem položíme na alobal kotletu na ní salám, cibuli na kolečka, sýr a navrch slaninu a zabalíme jej jako balíček který položíme do pekáče. Postup opakujeme dokud nebudou všechny kotlety zabalené v alobalu.

Pečeme v troubě asi 60 minut. Podáváme s bramborem.

