

Vepřové v alobalu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

- brambory 700 g
- vepřového masa 4 plátek
- anglická slanina 150 g
- zelená paprika 3 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- olej 0.5 dl
- pepř,sůl 1 špetka

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

do pekáčku vložíme alobal, který potřeme olejem. plátky masa naklepeme, osolíme opepříme. oloupané brambory, česnek, cibule, slaninu a papriku nakrájíme na plátky. alobal poklademe polovinou brambor které osolíme. na ně položíme polovinu plátku cibule, papriky, česneku a slaniny, na vrstvu položíme plátky masa. a na maso zbytek cibule, papriky, slaniny a česneku, zakrijeme vrstvou brambor které osolíme. pekáč zakryjeme alobalem a ve vyhřáté troubě na 150 pečeme asi 2 hodiny