

Lahodné balíčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové libové maso 4 plátek
- Anglická slanina 8 plátek
- Klobása 2 ks
- Cibule 2 ks
- Hořčice 2 lžička
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, lehce naklepeme, z obou stran osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Necháme asi hodinu uležet. Z alobalu ustrihneme 4 čtverce. Na každý položíme plátek slaniny, na ni maso, na maso plátek slaniny, naskládáme kolečka cibule a nakonec půlku klobásy (rozpůlit podélně). Zabalíme do alobalu a pevně uzavřeme. Balíčky naskládáme na plech, který vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 40 minutách balíčky trochu pootevřeme a ještě 5 minut dopečeme.