

Plnění řízky v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 plátek
- Jablko 1 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Sterilovaná okurka 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Hořčice 2 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme tak, abychom mohli do každé porce udělat kapsu. Tu naplníme plátkem slaniny, plátkem jablka a polovinou okurky. Osolíme a přidáme hořčici. Kapsy uzavřeme jehlou nebo zašijeme a okořeníme. Každou porci zabalíme samostatně do alobalu a ke každé přidáme ještě plátky jablek, cibule, slaniny, zakápneme vodou a potřeme hořčicí. Pečlivě zabalíme, aby nevytekla šťáva. Na pekáček nalijeme trochu vody, do ní položíme porce v alobalu a v rozpálené troubě na 180 - 200 stupňů doměkka upečeme.