

Myslivecká roštěná v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- roštěnec 600 g
- slanina 80 g
- čerstvé houby 150 g
- brusinkový kompot 80 g
- máslo 40 g
- citronová šťáva nebo bílé víno 1 ks
- olej 40 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Roštěnky nepatrně naklepeme, protkneme nudličkami slaniny, osolíme a opepříme. Roštěnku položíme na olejem potřený alobal pokryjeme nakrájenými houbami, brusinkami, plátek másla, pokapeme citronovou šťávou nebo bílým vínem. Alobal uzavřeme a pečeme 20-25 minut v horké troubě nebo na grilu. Každou porci připravujeme zvlášť.