

Pečené kuře v alobalu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 5min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1609 kalorií , **0 g** cukrů , **159 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Alergino

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kure-v-alobalu>

Příprava

Najemno nakrájíme cibuli. Na trošce oleje ji osmahneme dorůžova, přidáme žampiony a podusíme. Mezitím uvaříme vajíčko natvrdo. Natřiháme si alobal na každou čtvrtku kuřete, potřeme olejem, na osolené a opepřené kuře dáme směs s cibulí a žampiony, nakrájenou slaninu a pokladame kolečky vajíčka.

Zabalíme a dáme zapéct. Kuře pečeme 45 minut. Potom alobal otevřeme a necháme ještě 20 minut dopéct, aby mělo kůrčičku.

Ingredience

- 4 ks kuřecích čtvrtek
- 1 vejce
- 20 dkg slaniny
- 15 dkg žampionů
- 1 cibule
- 4 špetka soli
- 4 špetka pepře
- 100 ml rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

