Loupežnická pochoutka v alobalu

Obtížnost:

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **4**

1830 kalorií , **0 g** cukrů , **135 g** tuků , **145 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/loupeznicka-pochoutka-v-alobalu

Příprava

Připravíme si 6 misek a do každé zvlášť si dáme nakrájenou jednu ingredienci. Vepřovou kýtu nakrájíme na plátky, cibuli na kolečka, brambory na kolečka, klobásu na kolečka, slaninu na plátky a houby napůl. Suroviny stříděva napichjeme na grilovací jehlu, kterou jsme lehce omastili. Vezmeme alobal a z něj ustřihneme dostatečně velké obdélníky, které potřeme tukem, vložíme na něj naplněné grilovací jehlice osolíme a opepříme jej a dobře zabalíme, aby nemohla vytéct šťáva. Balíčky vložíme do horké trouby a pečeme asi 1 hodinu.

Tip k receptu

Čerstvý chléb a čerstvá zelenina je ideální jako příloha.

Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- 4 cibule
- 5 brambor
- 4 ostravské klobásy
- 300 g slaniny
- 1 šálek hub
- 5 lžic tuku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod