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 žampióny a podusíme. Mezitím uvaříme vajíčko natvrdo. Natříháme si alobal na každou čtvrtku kuřete, potřeme olejem, na osolené a opepřené kuře dáme směs s cibulí a žampióny, 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 nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod