

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-lobalu>

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 ustříhneme dostatečně velké obdélníky, které potřeme tukem, vložíme na něj naplněné grilovací jehlice osolíme a opepříme je 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, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod