

# 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. Natřiháme 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 nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

