

Vepřové kotlety v alobalu s jablky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

56 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-v-alobalu-s-jablky>

Příprava

Vepřové kotlety naklepeme, vetřeme do nich olej a necháme v lednici odležet. Připravíme si 4 čtverečky alobalu, na které položíme plátek masa, který potřeme hořčicí. Přidáme nakrájená vypeckovaná jablka a plátek šunky. Dobře zabalíme a grilujeme nebo pečeme asi 20-25 minut.

Tip k receptu

Pokud chcete mít křupavou kůrčičku, pět minut před koncem pečení rozevřete alobal.

Ingredience

- 4 plátky vepřové kotlety
- 20 ml olivového oleje
- špetka soli
- 4 lžíce plnotučné hořčice
- 4 jablka
- 4 plátky sendvičové šunky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod