

Vepřové plátky se sýrem v alobalu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 4

2991 kalorií , **0 g** cukrů , **204 g** tuků , **130 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-platky-se-syrem-v-alobalu>

Příprava

Brambory oškrábeme nebo pořádně odrháme kartáčkem. Nakrájíme na kolečka 0,5 cm silná, dáme do mísy, osolíme, opepříme, můžeme přidat mletý kmín, bazalku, majoránku, trochu tymiánu, zvlášť když jsou v létě čerstvé bylinky. Připravíme si čtyři pláty alobalu, dáme na ně plátky brambor, plátky masa a navrch dáme Nivu. Kdo nemá Nivu rád, dá se použít jiný sýr, ale Niva je Niva! Navrch dáme kousek zelené papriky. Pořádně zabalíme do alobalu, zatlačíme kraje, aby nám obsah nevytékal a dáme péci asi na 200 stupňů asi půl hodiny.

Tip k receptu

V obchodech prodávají alobalové mističky, které jsou na přípravu takových jednorázovek jedinečné! Jinak radím pořádně kraje upevnit. V létě to děláme i na grilu venku, ale o trochu déle a pomalu. Jako příloha je výborný salát - snad jakýkoliv.



Ingredience

- 1 kg brambor
- 0,5 kg vepřového či kuřecího masa
- 30 dkg Nivy
- 1 lžičku soli
- 1 lžičku mletého barevného pepře
- 1 zelenou papriku
- špetku bazalky
- špetku majoránky
- špetku tymiánu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod