

Kotlety (řízky) v alobalu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Kotlety nebo řízky naklepeme, kraje trochu nařízneme, potřeme hořčicí, utřeným česnekem, posypem grilovacím kořením a osolíme. Poklademe plátkem slaniny, sýra, salámu, rajčete a posypeme nudličkami papriky. Takto připravené kotlety - každou zvlášť zabalíme do olejem vymazaného alobalu a dáme na noc do lednice. Druhý den dáme balíčky na plech s trochou vody a pečeme v troubě asi 30 minut.