

Kuře se sýrem v alobalu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí stehna (já používám špalíčky)

sůl

mletý pepř

olej na potřetí alobalu

100 g tvrdého sýra

100 g anglické slaniny

100 g kapie

100 g cibule

olej

kečup

máslo

Postup

Kuřecí stehna osolíme, opepříme. Na pláty alobalu potřených alobalem, klademe porce kuřete, plátky sýra a anglické slaniny, kousky kapie a kolečka cibule. Takto připravené balíčky obklademe máslem, pokapeme oleje a kečupem. Balíčky důkladně uzavřeme a poklademe na plech. Vložíme do trouby a pečeme do měkka, před koncem pečení doporučuji alobal otevřít, aby se vytvořila kůrka.

Příloha: brambory