

Kotlety pečené v alobalu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 vepřové kotlety
4 plátky anglické slaniny
4 plátky tvrdého sýra
4 plátky šunky
grilovací koření
sůl
rajské jablko
paprika
česnek
sůl
pepř
hořčice

Postup

Postup přípravy: Kotlety naklepeme, na okrajích nařízneme, osolíme, potřeme hořčicí s rozmačkaným česnekem a posypeme grilovacím kořením. Na každou kotletu položíme plátek anglické slaniny, sýra, šunky, rajčete a posypeme nudličkami papriky a popepříme. Takto připravené kotlety (každou zvlášť) zabalíme do lehce olejem vytřeného alobalu a pečeme na plechu asi 0,5 hodiny. Podáváme s hranolky.