

Amur na slanině v alobalu

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 podkov ze středně velkého amura (4 porce)

slanina

brambory

petrželka

cibule

grilovací koření na ryby s citronem

sůl

olej

Postup

1. Amura zbavíme šupin a vnitřností a nakrájíme na podkovy. Omyté podkovy z amura lehce posypeme kořením a ještě přisolíme.
2. Oloupané brambory rozkrojíme podélně na čtvrtky a pokrájíme na tenké plátky. Cibuli nakrájíme na kolečka, slaninu na plátky.
3. Na olejem potřený alobal naklademe plátky slaniny společně s cibulí. Na to položíme dvě podkovy z amura, na ně znovu slaninu s cibulí. Okolo obložíme plátky brambor, které posolíme.
4. Vše lehce posypeme drobně nasekanou petrželkou a alobal uzavřeme tak, aby vypečená šťáva nevytékala.
5. Pečeme v troubě při teplotě 200 stupňů cca 2 hodiny.