

Kuřecí porce s houbami v alobalu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce kuřete

1 talířek hub

120 g slaniny

sůl

pepř

grilovací koření

olej

alobal

Postup

Porce kuřete osolíme, okořeníme a položíme na dvojitě čtverce alobalu potřené olejem. Poklademe je houbami nakrájenými na plátky a slaninou nakrájenou na nudličky, alobal dobře uzavřeme a porce zahrabeme do žhavého popela tak, aby spojení alobalu bylo nahoře. Pečeme 30-35 minut. Připravené porce můžeme také péct na grilu, při pečení je několikrát obrátíme. Podáváme s brambory nebo rýží a zeleninovým salátem.