Živánska v alobale

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

50 min

2



3.0

1073

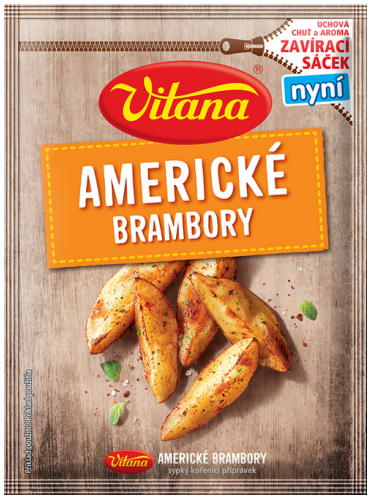
Budete potrebovať

Červená paprika	1 ks
Žltá paprika	1 ks
Červené cibule	2 ks
Zemiaky väčšie	4 ks
Oravská slanina	100 g
Bravčová krkovička	300 g
Krkovička s cesnakom Vitana	1 a 1/2 lyžičky

Americké zemiaky Vitana	1 PL
Olivový olej	
Petržlenová vňať	
Alobal	

Príprava receptu

Papriky nakrájame na menšie kusy. Červenú cibuľu očistíme a nakrájame na mesiačiky. Zeleninu veľmi jemne osolíme.
Zemiaky očistíme a nakrájame na plátky. Do misky dáme 2 PL olivového oleja a 1 PL korenia Americké zemiaky a obalíme v zmesi.
Slaninu nakrájame na menšie kusy.
Krkovičku nakrájame na kocky, pridáme trošku olivového oleja a zasypeme 1 a pol PL korenia Krkovička s cesnakom.
Položíme na seba 2 alobaly. Do stredu navrstvíme polovičné množstvo papriky, cibule, zemiakov, slaniny a krkovičky. Dôkladne zabalíme.
Zopakujeme aj s druhou polovicou surovín.
Oba balíčky uložíme do pahreby alebo do rúry. Pečieme cca 30 minút.
Pred podávaním posypeme petržlenovou vňaťou.



Americké zemiaky