



Grilované zemiaky v alobale

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



30 min



2



2.9

462



Budete potrebovať

| | |
|---------------------------------|------------|
| Zemiaky | 500 g |
| Slanina, prosciutto alebo iné | 100 g |
| Strúhaný syr (eidam, cheddar) | 100 g |
| Mladá cibuľka | 2 ks |
| Americké zemiaky Vitana korenie | 1/2 balíka |
| Olivový olej | |

Príprava receptu

Zemiaky očistíme, prepláchneme a nakrájame na malé kocky.

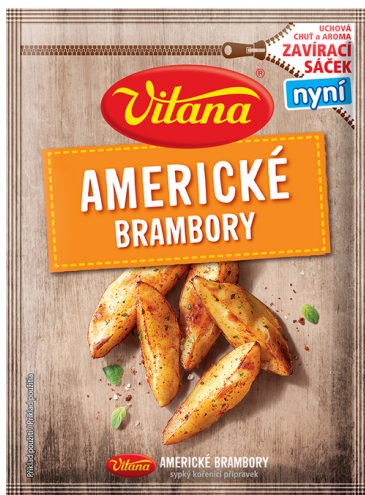
Zalejeme cca 50 ml olivového oleja a pridáme pol balenia korenia Vitana Americké zemiaky.

Pridáme syr, nadrobno nakrájanú cibuľku, nakrájanú šunku alebo slaninku a poriadne premiešame.

Zmes rozdelíme do dvoch alobalov. Alobal zatvoríme, čím vytvoríme batôžky.

Grilujeme cca 30 minút.

Pred podávaním posypeme mladou cibuľkou. Podávame ako hlavné jedlo alebo prílohu.



Americké zemiaky