

Kuracie rezne v alobale

Potrebuje

- - 4 kuracie rezne
- - 100 g šunky
- - 2 vajcia uvarené na tvrdo
- - 100 g Karička črievko
- - 4 plátky alobalu
- - soľ
- - olej

Postup

V miske si premiešame na kocky pokrájanú šunku, vajcia a Karička črievko. Kuracie rezne naklepeme, osolíme a opečieme z oboch strán na oleji. Potom ich položíme na plátky alobalu potreté olejom a rozdelíme na každý rovnomerne pripravenú zmes. Alobal dôkladne uzavrieme a balíčky zapečieme v dobre vyhriatej rúre.

Tento recept nám posielal: Milena z Gelnice

náročnosť: stredná

čas: 35 minút

porcie: 4

bezlepkový recept: Áno