

Krkovička z alobalu

Počet osob: 2, doba přípravy: 60

Ingredience:

2 plátky krkovičky
1 cibule
4 žampióny
2 plátky anglické slaniny
1 malá pikantní klobása
plnotučná hořčice
olej na potřetí alobalu
sůl
pepř

Postup přípravy:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Očištěné žampióny podle velikosti nakrájíme na plátky nebo na čtvrtky. Krkovičku naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a necháme chvíli odležet. Nachystáme si alobal, který nepatrně potřeme olejem. Dáme na něj plátek anglické slaniny, plátek krkovičky, kolečka cibule, plátky žampiónů a kolečka klobásy. Alobal uzavřeme a na plechu, který vložíme do předehřáté trouby pečeme asi 45 minut. Krkovičku z alobalu podáváme s vařenými brambory a tatarskou omáčkou.