



Grilovaná zelenina s kuřecím masem a klobásou na vaření v alobale

Ingredience:

Čas: 45 minut; Porce: 3 - 4

2 kuřecí prsa
1 cuketa
1 červená paprika
1 Schneider klobása na vaření
200 g hnědých žampionů
50 g sušených rajčat
4 PL olivového oleje
1 PL sójové omáčky
1 PL medu
3 stroužky česneku
Špetka mleté červené papriky
sůl

Postup:

Jako první si připravíme marinádu. Smícháme olivový olej, sójovou omáčku, med, protlačený česnek, sůl a červenou papriku. Kuřecí prsa nakrájíme na kostky a naložíme do marinády. Necháme v chladu odležet několik hodin.

Cuketu a papriku si nakrájíme na kostky. Klobásu nakrájíme na kolečka. Žampiony překrojíme na polovičky a sušená rajčata si nakrájíme na pásy. Všechno spolu smícháme, přidáme kuřecí prsa i s marinádou.

Připravíme si alobalové čtverce. Do nich rozporcujeme směs zeleniny a masa. Alobal uzavřeme a grilujeme cca 30 - 40 minut, dokud maso není upečené.

