



Zeleninové balíčky s gombaseckou klobásou

Ingredience:

12-16 středně velkých červených brambor
8-10 žampionů
200 g zelených fazolek
2 ks Gombasecké klobásy Schneider
1 ČL uzené papriky
pepř
sůl
olivový olej
petrželová nať na ozdobení
alobal na balíčky

Postup:

Zeleninu očistíme, brambory pokrájíme na kostky, žampiony na poloviny, klobásu na hrubší kolečka. Všechny suroviny vložíme do mísy, přelejeme olivovým olejem, dochutíme uzenou paprikou, pepřem a solí a dobře promícháme. Směs si rozdělíme na čtyři části a naplníme do alobalu ve formě balíčků. Pečeme v rozehřáté troubě na 200 stupňů C asi 35-40 minut. Ozdobíme čerstvou petrželovou natí a podáváme.

