

Hliva v alobale so slaninou

Potrebuje:

- 250 g klobúkov čerstvej hlivy
- 120 g cibule
- 100 g údenej slaninky
- soľ
- korenie

Príprava jedla:

Cibuľku pokrájame na kolieska a poukladáme do stredu alobalu, na ňu, po oboch stranách poukladáme posolené klobúky hlivy, okoreníme ich a navrch uložíme na plátky nakrájanú slaninku. Obsah zabalíme a necháme v rúre alebo pahrbe zapiecť asi 45 minút. Podávame s chlebom.