

Buřty na černém pivě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Špekáčky 4 ks
- Sádlo 40 g
- Pivo černé 0.5 l
- Paprika zelená 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Kečup 100 g
- Rajčatový protlak 100 g
- Paprika sladká mletá 2 lžička
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na tenčí kolečka, papriku zbavíme jadřinců a nakrájíme ji na nudličky. Na pánvi rozpálíme sádlo, vsypeme nudličky papriky a cibule a osmahneme, přisypeme sladkou papriku a necháme chvíli zpěnit. Pozor, abychom sladkou papriku nespálili, pokrm by zhořkl.

Přidáme rajčatový protlak a kečup, promícháme a chvíli podusíme, zalijeme černým pivem, přidáme feferonku a promícháme. Chvíli provaříme, dle chuti osolíme a opepříme. Špekáčky oloupeme, podélné přeřízneme na půlky a vložíme do vzniklé omáčky. Vše zapečeme v troubě pod pokličkou při 140-150 °C 50 - 60 minut.

Podáváme s pečivem nebo rýží