

# Zapečené špekáčky s nivou a slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 6

- špekáčky 6 ks
- slanina anglická 200 g
- niva 100 g
- cibule 2 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Z omytých špekáčků odstraníme střívko a každý podélně rozřízneme. Cibule oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Na jednu polovinu špekáčku položíme kolečka cibule a plátek nivy.

Obě poloviny přiložíme k sobě. Potom naplněné špekáčky obalíme plátky anglické slaniny (na jeden špekáček vychází dva plátky slaniny). Každý špekáček zabalíme jednotlivě do alobalu a opékáme na grilu nebo v troubě asi 15 minut. Zapečené špekáčky podáváme se zeleninovým salátem a s kečupem.