

Špekáčky v pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- špekáčky 8 ks
- středně velká cibule 2 ks
- česnek 6 stroužek
- tmavé pivo 200 ml
- med 1 lžíce
- kečup 5 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špekáčky podélně rozkrájíme tak, aby zůstaly po jedné straně spojené. Vnitřní strany potřeme prolisovaným česnekem utřeným se špetkou soli a poklademe plátky cibule. Takto připravené špekáčky dáme do pekáče.

Med rozmícháme s kečupem, přilijeme tmavé pivo, dobře promícháme a směs nalijeme do pekáče na špekáčky. Pečeme v troubě předehřáté na 150 stupňů Celsia asi 25 minut. Pivní špekáčky podáváme s čerstvým chlebem.