

# Špekáčky na černém pivu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 2 ks
- černé pivo 400 ml
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 4 ks
- kečup 200 ml
- špekáček 8 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibule i česnek oloupeme a nakrájíme na plátky. Chilli papričky rozpůlíme a zbavíme semínek. Špekáčky oloupeme a podélně je nakrojíme. Do zářezu vložíme plátky nakrájené cibule, česneku a půlky chilli papriček.

Připravené špekáčky naskládáme do pekáčku a ještě posypeme cibulí.

Kečup rozmícháme s pivem a špekáčky touto směsí přelijeme. Pekáček vložíme do trouby a pečeme při teplotě přibližně 180°C asi 30 minut.

Pokud se tekutina hodně odpaří, přilijeme ještě trochu piva nebo vody.