

Buřty na pivu II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Špekáček 1 kg
- Cibule 1 kg
- Kečup - jemný 600 g
- Pivo - černé 14% 500 ml
- Feferonka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špekáčky rozřízneme po délce na poloviny, cibuli oloupeme a nakrájíme na hrubé půlměsíčky, vše dáme do hrnce nebo do pekáčku a zalijeme kečupem a pivem. Přidáme rozkrájenou feferonku a 20 minut dusíme.

Poznámka:

Jako přílohu - chleba nebo housky a pochopitelně dobré pivo!