

Pivní vrabci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 700 g
- Pivo 400 ml
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sádlo 50 g
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na větší kousky. Osolíme, potřeme česnekem, vložíme do misky a zalijeme pivem. Necháme v chladničce odležet alespoň 1 hodinu.

Potom maso vyjmeme, necháme okapat a opečeme v pekáčku na sádle. Přidáme pokrájenou cibuli, orestujeme a zalijeme pivem z nálevu. Pečeme v troubě za občasného míchání do měkka.