

Vuřty na pivu č.1

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- buřtů 10 ks
- černé pivo 1 ks
- kečup (nebo zeleninové lečo) 1 lahev
- syrové papriku 2 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Buřty podélně nařízneme, do vzniklého zářezu vložíme plátek cibule, kousíček papriky. Narovnáme do pekáčku (menšího aby buřty byli těsně u sebe a nerozevírali se), potom zalijeme kečupem nebo sklenicí leča, přidáme půllitr černého piva (můžeme přidat kapku oleje). Pekáček dáme do vyhřáté trouby a necháme 30-45 minut péci.

Poznámka:

Jako příloha stačí krajíc chleba.