

Pivovarské výpečky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bůček 800 g
- cibule 400 g
- česnek 15 stroužek
- kečup 4 lžíce
- 10° světlé pivo 300 ml
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bůček nakrájíme na velké kostky. Cibuli oloupeme a nahrubo nakrájíme, česnek oloupeme a nasekáme na plátky.

Zeleninu společně s masem vložíme do pekáčku, osolíme, opepříme, přidáme kečup a zalijeme pivem.

Pivovarské výpečky pečeme v předehřáté troubě do měkka.