

Buřty v chilli omáčce

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Buřty 0.5 kg
- Cibule 2 ks
- Kečup 1 lžíce
- Worčestorvá omáčka 4 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Hořčice 2 lžíce
- Voda 12 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Chilli 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Buřty s cibulí nakrájíme na kolečka. Omáčku připravíme: kečup, worčestrovou omáčku, ocet, hořčice, vodu, olej, chilli. Vše chvilku povaříme a pak omáčkou zalejeme buřty s cibulí a necháme v ledničce odležet 2 dny. Podáváme studené s chlebem.