

BUŘTY NA PIVĚ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- opravdu masité špekáčky 1 kg
- lečo 1 sklenice
- cibule 1 ks
- paprika 2 ks
- kečup 0.5 lahev
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- Černé pivo 2 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špekáčky rozpůlíme. Cibuli a papriku nakrájíme na proužky. Špekáčky skládáme těsně k sobě do pekáčku. Nalijeme na ně lečo, asi 2 dcl černého piva a ½ lahve kečupu. Okořeníme solí a mletým pepřem. Přiklopíme pokličkou a dáme do trouby, vyhřáté asi na 200 stupňů Celsia na zhruba 30 minut. Podáváme s pečivem.

Poznámka:

Podáváme s čerstvým chlebem.