

Špekáčky v pivu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Špekáčky 8 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 5 stroužek
- Tmavé pivo 200 ml
- Med 1 lžíce
- Kečup 5 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Každý špekáček podélně rozkrojíme tak, aby zůstal po jedné straně spojený. Vnitřní strany vymažeme prolisovaným česnekem s trochou soli. Poklademe cibuli. Naskládáme do zapékačské masy. Med rozmícháme s kečupem, přilijeme pivo, důkladně promícháme a nalijeme na špekáčky. Dáme do trouby asi na 25 minut.