

Klobásy na černém pivě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 8

- Klobásy 8 ks
- Cibule středně velká 2 ks
- Česnek 6 stroužek
- Černé pivo 200 ml
- Med 1 lžíce
- Kečup 0.5 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Kozí rohy nebo feferonky 3 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Klobásy podélně rozkrájíme tak, aby zůstaly po jedné straně spojené. Vnitřní strany potřeme prolisovaným česnekem utřeným se špetkou soli a poklademe plátky cibule a kozími rohy nebo feferonkami. Takto připravené klobásy dáme do pekáče.

2. Med rozmícháme s kečupem, přilijeme tmavé pivo, dobře promícháme a směs nalijeme do pekáče na špekáčky. Pečeme v troubě předehřáté na 150 stupňů Celsia asi 25 minut. Podáváme s čerstvým chlebem.

