

Pečené buřty na pivu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špekáčky 8 ks
- Cibule 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Drcený černý pepř - dle chuti 1 špetka
- Kečup 4 lžíce
- Worcester 2 lžička
- Černé pivo 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka, omytou a osušenou papriku nakrájíme na nudličky. Špekáčky podélně nakrojíme, naplníme cibulí, paprikou a nakrájenou feferonkou.

Špekáčky narovnáme do zapékací misky, posypeme drceným pepřem, zbylou cibulí a paprikou, zalijeme worcesterem, kečupem a 150 ml piva. Vložíme do trouby vyhřáté na 190°C a zapékáme asi 30 minut. Podáváme s chlebem nebo s jiným pečivem a naloženou zeleninou.