

Špekáčky zapékané v černém pivu

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Cliff

Suroviny

1 sklenice feferonenk (beraní rohy, nebo jiná ostrá sterilovaná zelenina)
sádlo

1 kečup

1 láhev černého piva

1 sklenice zeleninového leča

koření dle chuti

1500 g špekáčků nebo točeného salámu

2 velké cibule

Postup

Špekáčky podélně nařízneme a do zářezu vložíme kolečko cibule a feferonku. Na dno pekáčku dáme trochu sádla a spěníme na něm cibuli. připravené špekáčky naskládáme na cibulový základ. Zalijeme směsí piva, zeleninového leča a kečupu a posypeme zbytkem cibule. Dáme péci do předehřáté trouby a pečeme tak dlouho, až se nám vytvoří jemná krémová omáčka podáváme s chlebem nebo jiným pečivem.