

Buřty part'áka Egona

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Budulinek Varení

Suroviny

sůl

mletý černý pepř

1 dl kečup

1 láhev - pivo černé

2 ks cibule

12 ks špekáčky

12 ks feferonky

Postup

Špekáčky podélně rozříneme do poloviny, do zářezů vložíme po kolečku cibule a feferonku.

Takto naplněné buřty naskládáme co nejtěsněji do kotlíku, zalijeme kečupem a pivem a zahříváme na ohni velmi zvolna 20 - 30 minut, až se vytvoří hustá lesklá omáčka. Podle chuti můžeme nakonec osolit a opepřit.

Podáváme se strouhaným křenem a chlebem. Zvolna zapijíme vychlazeným zlatavým moken.