

Párky v pivu

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

silnější párky (nejlépe telecí)

cibule

hořčice

černé pivo

ostrý kečup

Postup

Párky nařízneme podélně, aby se dobře rozevíraly, cibuli nakrájíme na fousky. Párek rozevřeme, namažeme ho zevnitř hořčicí, vložíme do něj cibulové fousky a uzavřeme jehlicí nebo špejlí. Takto zpracované párky poklademe vedle sebe na pekáč, polijeme kečupem (0,75 až celou malou lahví) a černým pivem (určitě ne celou lahev), asi tak, aby párky byly do poloviny ponořeny do omáčky z kečupu a piva. Pekáč přikryjeme a necháváme zapéct dokud párky nemají opečené rozříznuté hrany. Ke konci se může pekáč i odkrýt, aby to líp zkrupovatělo. Podáváme s chlebem.

Poznámka autora: pozor na příliš silné ostré kečupy, před použitím je lepší kečup ochutnat, aby síla kečupu nepřekryla chuť párků a piva. Pokud je ostrý kečup příliš silný, může se trošku promíchat se sladkým kečupem.