

Špekáčky na pivu

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Špekáčky podélně nakrojíme tak, aby vznikla kapsa, kterou postupně plníme kolečky cibule, pórku, pikantní papričkou, česnekem a kyselou okurkou. Špekáčky naskládáme do pekáčku a zalijeme je protlakem a černým pivem. Vše dle chuti posypeme směsí mletého barevného pepře a zapečeme dozlatova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Pórek** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Špekáčky extra - vázané 1,1 kg** - 200 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 80 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 1 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 300 g
- **Gourmet ketchup 500 g jemný PET** - 150 g

