Buřty na pivě

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Ze všeho nejdřív si nachystáme špekáčky, podélně je rozkrojte na poloviny. Spodek pekáče vyskládáme cibulí a zarovnáme špekáčky (řezem dolů). Posypeme paprikou, pepřem a solí. Přidáme nakrájenou cuketu, beranní rohy. Zalijeme pivem a kečupem. Na vršek dáme zase vrstvu cibule. Pečeme v předehřáté troubě na cca 180° C.

Ingredience

- **Cuketa** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 2 g
- **Špekáčkový pikantní točený salám 2 kg** - 200 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 350 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Beraní rohy sterilované 620 g** - 50 g
- **Gourmet ketchup 500 g ostrý PET** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE