

Špekáčky na pive

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špekáčky pozdĺžne nakrojíme tak, aby vzniklo vrečko, ktoré postupne plníme kolieskami cibule, póru, pikantnou papričkou, cesnakom a kyslou uhorkou. Špekáčky naskladáme do pekáčika a zalejeme ich pretlakom a čiernym pivom. Všetko podľa chuti posypeme zmesou mletého farebného korenia a zapečieme dozlatista.

Ingrediencie

- Špekačky extra-viazané - 100 g
- Gourmet Ketchup jemný 500 g - 40 g
- Bezlepkový ležiak 0,5 l - 300 g
- Cibuľa voľná - 40 g
- Pór - 40 g
- Cesnak - 5 g
- Paprika červená chilli - 5 g
- Mleté čierne korenie - 1 g
- Kyslé uhorky - 80 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

