

Špekáčky na černém pivu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

153 kalorií , **15 g** cukrů , **4 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: heleen1

Odkaz: <https://srecepty.cz/spekacky-na-cernem-pivu>

Příprava

Oloupané špekáčky podélně nařizneme asi do tří čtvrtin. Do řezu namažeme hořčici, vložíme několik proužků cibule, plátků česneku a kousek kozího rohu (feferonky). Smícháním kečupu, čertovské nebo cikánské omáčky a černého piva uděláme zálivku. Špekáčky naskládáme volně na pekáček, nebo vyšší plech a zalijeme připravenou zálivkou. Můžeme nechat nějaký čas marinovat. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme na 180°C cca 45 minut.

Ingredience

- ✓ 6-8 špekáčků
- ✓ hořčice
- ✓ chilli omáčka
- ✓ 2 cibule krájené na nudličky
- ✓ 1 česnek (stroužky nakrájené na plátky)
- ✓ ostrý kečup
- ✓ 3 feferonky nebo kozí rohy (může být i více)
- ✓ 1,5 dcl černého piva
- ✓ 1 dcl sladkokyselá nebo pálivá omáčka dle chuti (cikánka nebo ďábelka)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Svačinka

