

Utopenci v pivním nálevu



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 5

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/utopenci-v-pivnim-nalevu>

Příprava

Nálev vytvoříme povařením černého piva s chilli kořením, pepřem a soli dle chuti. Oloupané cibule nakrájíme na kolečka. Špekáčky podélně rozřízneme, jemně posypeme chilli kořením a vložíme do nich bobkový list a cibuli. Špekáčky spojíme špejlí, vložíme do nálevu a necháme uležet cca týden.



Tip k receptu

Špekáčky můžeme nahradit buřtíky. Podáváme samostatně, s hořčicí, kečupem nebo nastrohaným křenem a pečivem.

Ingredience

- ✓ 1 láhev černého piva
- ✓ 10 špekáčků
- ✓ 10 bobkových listů
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ 5 menších cibulí
- ✓ pepř
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Svačinka