

Špekáčky na pivu

Ingredience:

8 ručně vázaných špekáčků z Alberta, rozkrojit na poloviny a udělat čtverečky

3 velké cibule, oloupat a nakrájet na kolečka

1 malý kečup

1 černé pivo (Kozel)

Postup přípravy

Polovinu špekáčků narovnat do zapékací misky, proložit cibulí, narovnat zbytek špekáčků, nasypat zbytek cibule.

Zalít kečupem a pivem.

Přiklopit víkem, strčit do trouby, 180C cca 40minut

Podávat s houskovým knedlíkem z Vesny

